

Les Entrées

Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Parmesan / Roquette 15.40€
Rinderfiletcarpaccio mit Parmesan & Rucola/ Beefcarpaccio with Parmesan

Les 6 Escargots à la Bourguignonne 11.40€
6 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 6 Snails with Garlic butter

Les 12 Escargots à la Bourguignonne 19.00€
12 Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter / 12 Snails with Garlic butter

Le Foie Gras de Canard "Maison" / Gelée Kir au Vin 18.40€
Entenleberpastete "hausgemacht" an Kir-Gelée / Foie Gras "homemade"

L'Escalope de Foie de Canard Poêlée/Coulis de Mangue 20.40€
Gebratene Entenleber an Mangocoulis / Duck liver roasted, Mango sauce

Le Panier de Scampi Grillés / Espuma Curry 17.40€
Gegrillte Scampi an Curry Espuma / Grilled Scampi Curry Espuma

Le Tiramisu Avocat / Queues d'Ecrevisses 17.40€
Tiramisu mit Flusskrebsschwänzen und Avocados /
Tiramisu with crayfish tails and avocado

Le Saumon Fumé / Gromperekichelchen /
Espuma Pommes Raifort 16.40€
Räucherlachs, Kartoffelpuffer, Apfel- Meerrettich Espuma /
Smoked Salmon, Potato Pancake

Les Nems Asiatiques Croustillantes Maison /
Farce Viande 15.40€
Asiatische Nems mit Fleischfüllung, Süß-Sauer Soße /
Asian Nems with meat, sweet sour sauce

La Bouchée à la Reine (Entrée) 14.40€
Königinpastete / Chicken Vol au Vent

Le Velouté de Légumes Garni 8.10€
Gemüse Creme Suppe / Vegetable soup

Toute seule entrée prise comme plat unique +3€ / entrée prise en grande portion le prix sera adapté.

Jede einzelne Vorspeise als Hauptgang + 3€ / Vorspeise als Hauptspeisenportion erfolgt Preisanpassung.

Starter ordered as main dish + 3€ / starter ordered as main dish portion price will be adjusted.

Supplément Frites ou Salade 3.-€

L'Entre 2

Le Sorbet Citron / Poire Williams 5.40€
Zitronen Sorbet Williamsbirne / Lemon sorbet and Williams Brandy

Le Sorbet Kir au Riesling 5.40€
Cassis Sorbet mit Riesling /Blackcurrent sorbet with Riesling

Le Sorbet Mangue / Manzanita 5.40€

Mangosorbet mit Manzanita / Mango sorbet with Manzanita

Les Spécialités Régionales

Le Jambon Grand-Ducal / Frites / Salade	19.90€
Luxemburger Schinken Pommes & Salat / Ham Grand-Ducal French fries & Salad	
La Bouchée à la Reine / Frites / Salade	23.80€
Königinpastete Pommes & Salat / Chicken Vol au Vent French fries & Salad	
La Friture de la Moselle "Taille selon Arrivage"	28.90€
Frittierte Moselfische Pommes & Salat / Fried Mosel fishes' French fries & Salad	
La "Wainzossis mat Moschertzooss an Purée"	18.90€
Le Filet américain « Terroir » Mariné par nos soins	20.90€
Regionales Rindertartar hausmariniert / beef tartar , housemade marinade	

Les Poissons

La Tarte Tatin aux Légumes / Scampi Poêlés / Bisque Homard	
Gemüsetarte Tatin, gebratene Scampi, Hummersoße	30.50€
Vegetable tart tatin, fried scampi, lobster sauce	
Le Dos de Cabillaud / Cous-Cous / Sauce Chorizo	27.90€
Kabeljaurücken an Chorizosoße / Codfish Chorizo Sauce	
La Sole Meunière	prix selon arrivage€
Seezunge Müllerinart / Sea Sole miller art	
Les Scampi selon Danielle /sauce légèrement tomatée au Lard	27.70€
Scampi nach Danielles Art / Scampi style „Danielle“	
L'Escalope de Saumon Ecossois / Sauce Persil / Riz	25.90€
Schottisches Lachsfilet an Petersiliensoße / Scottish Salmon, Parsley sauce	

Les Viandes

Le Carpaccio de Filet de Bœuf / Frites / Salade	23.90€
Rinderfiletcarpaccio Pommes & Salat / Beef Carpaccio Fries & Salad	
Le Burger Maison Pollo / Guacamole	18.20€
Le Burger pure Boeuf	19.90€
La Tagliata de Poulet Tempura (frit) / Duo de Sauces	19.60€
Hähnchentagliata Tempura / Chickentagliata Tempura	
Le Cordon Bleu de Veau / Crème Champignons	25.90€
Kalbs Cordon Bleu mit Champignonrahmsoße / Veal Cordon Bleu with Mushroom sauce	
Le Filet de Canette « Rossini » / Jus aux Abricots	25.60€
Filet von der jungen Ente «Rossini», Jus mit Aprikosen / Duck filet "Rossini", Jus with apricot	

Nos spécialités de Filet de Boeuf

Le Filet de Bœuf / Poivre Vert	29.90€
Rinderfilet mit Pfefferrahmsoße / Filet of Beef with Pepper sauce	
Le Filet de Bœuf / Beurre Ail	29.90€
Rinderfilet mit Knoblauchbutter / Filet of Beef with Garlic butter	
Le Filet de Bœuf aux Escargots / Persil-Ail	34.50€
Rinderfilet mit Schnecken & Knoblauch / Filet of Beef with snails & garlic	
Le Tournedos Rossini	34.50€
Tournedos Rossini / Filet of Beef with roasted Duck Liver	

Les Pâtes

Les Linguines / Crème Jambon	16.90€
Linguine an Schinkenrahmsoße / Linguine with Ham and Cream sauce	
Les Linguines / Saumon Fumé	19.20€
Linguine mit Räucherlachs / Linguine with smoked Salmon	

Menu Végétarien

Le Panier de Légumes / Pommes Wedges	18.90€
Gemüsekorb mit Wedges / Basket with vegetables and Wedges	
Les Médailles de Chèvre Panko / Confit d'oignons / Salade	19.90€
Ziegenkäsemedaillon Panko an Salat / Goatcheese Panko, Salad	
Les Linguines / Pesto Basilique / Tomates Cerise	15.70€
Linguini an Basilikumpesto, Kirschtomaten / Linguini pesto, cherry Tomato	

Les Salades

La Salade Scampi Tempura (frit)	17.90€	27.90€
Iceberg Scampi Tempura/ Iceberg Salad with Scampi Tempura		
La Salade Caesar	15.50€	18.90€
Caesar Salat / Caesar Salad		
La Salade Paysanne	14.50€	17.90€
Bauernsalat mit Speck, Croutons und Spiegelei /Salad Bacon, Croutons and fried Egg		
La Salade Magret de Canette Rôti		24.50€
Salat mit gebratener Entenbrust / Salad with roasted Duck breast		
La Salade au Saumon Ecosais Grillé		23.90€
Salat mit gegrilltem Schottischen Lachs / Salad with grilled Scottish Salmon		

Les Desserts

Le Café Gourmand	12.00€
Le Colonel Spécial Poire Williams Zitronen Sorbet an Williamsbirne / Lemon Sorbet with William brandy	10.00€
L'Espresso Glacé au Baileys Gekühlter Espresso mit Baileys / Chilled Espresso with Baileys	9.70€
La Panna Cotta Maison au Coulis de Fruits Rouges Panna Cotta an Früchtecoulis / Panna Cotta and Fruitcoulis	8.90€
La Dame Blanche au Chocolat Chaud Vanilleeis mit heißer Schokolade / Icecream with hot Chocolate	7.90€
La Coupe aux Framboises Chaudes Heisser Himbeerbecher / Hot Raspberrycup	7.90€
La Mousse au Chocolat Schokoladenmousse / Chocolate Mousse	9.70€
Le Parfait au Grand-Marnier Maison Halbgefrorenes von Grand Marnier / Parfait of Grand Marnier	12.90€
La Crème Brûlée Crème Brûlée / Crème Brûlée	8.70€
Le Moelleux au Chocolat et Glace Vanille (20 min) Warmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis (20 min) Warm Chocolate pie with Vanilla ice-cream (20 min)	9.70€
Le Vacherin Glacé aux Framboises Baiser mit Himbeersorbet / Iced Vacherin with raspberry sorbet	9.70€
La Tarte Maison Hausgemachte "Tarte" / Homemade Pie	4.20€
La Tarte Maison Chantilly Hausgemachte "Tarte" mit Sahne / Homemade cake with whipped cream	4.80€
L'Irish Coffee	8.70€
Le Baileys Coffee	8.70€
L'Amaretto Coffee	8.70€