

Suggestions :

Apéro :

Passion Sangria :

Sirop Fruit de la Passion Maison /
Summerwäin « Domaines Vinsmoselle » / Tonic

Verre : 6,70€

Carafe : 34,50€

Vins :

Rosé Côtes de Provence 2025

Château L'Anticaille

Bouteille : 38,00€

Verre : 7,80€

Syrah 2025

Côteaux de Schengen

Domaine Goldbiere Benoît & Claude

Bouteille : 38,00€

Entrées :

Tartare de Bœuf Coupé Couteau / Chips de Pain

19,90€

Le Foie Gras de Canard Maison au Gewürztraminer / Brioche /

Compote de Mirabelles Luxembourgeoises Maison

24,90€

Accord Vin : Verre Riesling Moelleux Domaine Schram 2024 à 8,10€

Plat Végétarien :

Tagliatelles Fraîches / Pesto Rouge Maison / Feta

22,90€

Plats :

Tartare de Bœuf Coupé Couteau / Chips de Pain /

Frites / Salade

28,90€

Tagliata de Faux-Filet de Bœuf / Roquette / Parmesan /

Réduction de Balsamique / Pommes Grenailles Rôties

33,50€

Le Filet de Cabillaud Frit / Sauce Remoulade Maison /

Frites / Salade

34,00€

Desserts :

Croffle aux Mirabelles

(Croissant Waffle Légèrement Caramélisé /

Compote de Mirabelles Luxembourgeoises Maison / Glace Vanille / Chantilly)

10,50€

Affogato : Boule Glace Vanille avec Espresso 6,80€

Affogato Double : 2 Boules Glace Vanille avec Double Espresso 10,90€