

APERITIFS

Martini Bianco, Rosso, Dry	6cl	5.00 €
Campari	4cl	5.00 €
Ricard	4cl	5.00 €
Suze	4cl	5.00 €
Porto Rouge, Porto Blanc	8cl	6.50 €
Porto Rouge 10 Ans	8cl	9.50 €
Sherry	8cl	4.00 €
Kir au Vin Blanc	15cl	6.50 €
Kir Royal	15cl	12.00 €
Pineau des Charentes	8cl	6.50 €
Cynar	8cl	4.00 €
Picon Bière	30cl	6.00 €

BIERES

Diekirch Pression	30cl	3.50 €
Diekirch Pression	50cl	5.00 €
Dieckirch Grand Cru	33cl	4.50 €
Hoegaarden Blanche	25cl	4.80 €
Lefte Blonde	33cl	4.20 €
Lefte Brune	33cl	4.20 €
Carlsberg	25cl	4.00 €
San Miguel	25cl	3.80 €
Beck's Sans Alcool	33cl	3.50 €
Panaché	30cl	3.50 €

EAUX MINÉRALES

Vittel	50cl	3.50 €
Vittel	100cl	5.00 €
Aqua Panna	50cl	3.50 €
Aqua Panna	100cl	5.00 €
Eau de Perrier	50cl	3.50 €
Eau de Perrier	100cl	5.00 €
San Pellegrino	50cl	3.50 €
San Pellegrino	100cl	5.00 €

SODAS

Coca cola / Coca Cola Light	20cl	3.50 €
Fanta / Sprite / Tonic	20cl	3.50 €

ALCOOLS

Gin Gordon's	4cl	6.50 €
Bombay Sapphire	4 cl	7.50 €
Smirnoff	4cl	6.50 €
Absolutt	4cl	7.00 €
Grey Goose	4cl	10.00 €
Havana 3 Anejo	4cl	7.50 €
Havana Brun 7 Anejo	4cl	8.50 €
Tequila José Cuervo Gold	4cl	7.00 €
J & B / Johnnie Walker Red	4cl	7.00 €
Johnnie Walker Black Label	4cl	8.50 €
Chivas Regal 12 ans	4cl	8.50 €
Jack Daniel's / Jim Beam	4cl	8.00 €

LIQUEURS & EAUX DE VIE

Amaretto Disaronno	4cl	6.50 €
Bailey's	4cl	6.50 €
Cointreau / Grand Marnier	4cl	6.50 €
Sambucca	4cl	6.50 €
Grappa	4cl	9.00 €
Eaux de Vie	4cl	6.00 €
Marc	4cl	7.00 €
Fernet Branca	4cl	6.50 €
Jaegermeister	4cl	6.50 €
Limoncello	4cl	5.00 €
Get 27	4cl	6.50 €

THÉ ET CAFÉ

Expresso	3.00 €
Café, Décaféiné	3.00 €
Double Expresso	4.00 €
Cappuccino / lait Russe	4.00 €
Café au lait, Chocolat Chaud	4.00 €
Thé / Infusion	4.00 €

MENU DÉGUSTATION

Gazpacho de Tomates et Légumes et Sorbet de Concombre

Tomatoes and Vegetables Gazpacho, Cucumber Sorbet

Tomaten und Gemüse Gazpacho mit Gurken Sorbet

Rioja Rosé, MUGA, Espagne

Vitello Tonnato à la Betterave, Céleri Confit et Câpres

Vitello Tonnato with Beetroot, Comfit Celery and Capers

Vitello Tonnato mit Rüben, Sellerie Confit und Kapern

Chardonnay, ARROGANT, France (Vin Biologique)

Filet de Sandre aux Artichauts, Aubergines et Pistache

Grilled Pike Perch with Artichokes, Aubergine and Pistachio

Filet vom Zander mit Artischocke, Auberginen und Pistazien

Riesling, BENTZ, Luxembourg

Magret de Canard Rôti, Chutney de Mangue et Mange-tout

Roast Duck Breast With Mango Chutney and Beans

Entenbrust Braten, Chutney aus Mango und Zuckererbsen

Rioja Paterniña, BANDA AZUL, Espagne

Parfait Brulé à l'Abricot

Apricot Parfait Brule

Abrikosen Parfait

Cava, MONISTROL, Espagne

ENTRÉES

Gaspacho de Tomates et Légumes et Sorbet de Concombre

Tomatoes and Vegetables Gazpacho, Cucumber Sorbet

Tomaten und Gemüse Gazpacho mit Gurken Sorbet

Noix de St Jacques Grillées aux Tomates, Mozzarella et Basilic

Grilled Sea Scallops with tomatoes, Mozzarella Cheese and Basil

Gegrillte Jakobsmuschel mit Tomaten, Mozzarella und Basilikum

Vitello Tonnato à la Betterave, Céleri Confit et Câpres

Vitello Tonnato with Beetroot, Confit Celery and Capers

Vitello Tonnato mit Rüben, Sellerie Confit und Kapern

Tartare de Saumon à la Mangue et Œufs de Saumon

Salmon Tartar with Mango and Salmon Eggs

Tartare vom Lachs mit Mango und Lachs Eiern

Asperges Blanches Grillées, Bressaola et Guacamole

Grilled White Asparagus, Bressaola and Guacamole

Weisser Spargel gegrillt, Bressaola und Guacamole

Tartelette de Légumes, Tofu et Salade

Vegetables Tart, with Tofu and Salad

Gemüse Tartelette, Tofu und Salat

PASTA & RISOTTO

Risotto aux Champignons et Tomates Séchées, Suprême de Pigeon

Mushrooms Risotto and Sundry Tomatoes and Pigeon

Risotto mit Champignons und getrockneten Tomaten, Tauben Brust

Entrée: Plat:

Tagliatelle, Bolognaise de Thon et Aubergines

Tagliatelle with Tuna Bolognese and Aubergines

Tagliatelle, Bolognaise mit Thunfisch und Auberginen

Entrée: Plat:

Lasagne de Crabe, Beignet de Fleur de Courgette et Bisque

Crab Lasagna, Courgette Flower Tempura and Bisque Sauce

Krabben Lasagne, Zucchini Krapfen an einer Bisque Sauce

Raviolis à la Ricotta et Epinards, Gambas et Bisque

Ricotta and Spinach Ravioli with King Prawn Bisque Sauce

Raviolis aus Ricotta und Spinat, Gambas an einer Bisque Sauce

P O I S S O N S

Cabillaud Rôti, Mijoté de Lentilles et Jeunes Carottes Confites

Roasted Cod Fish, Black Lentils Stew and Comfit Baby Carrots

Gebratener Kabeljau, Linsen und junge Karotten

Turbot Rôti, Coulis de Poivrons Rouges, Asperges vertes et Tomates Concassées

Baked Turbot with Red Pepper Coulis, Green Asparagus and Tomatoes Sauce

Gebratener Steinbutt, Rote Paprika Sauce, Gruner Spargel und Tomaten

Filet de Sandre aux Artichauts, Aubergines et Pistache

Grilled Pike Perch with Artichokes, Aubergine and Pistachio

Filet vom Zander mit Artischocke, Auberginen und Pistazien

V I A N D E S

Filet de Bœuf Poêlé, Gratin de Pomme de Terres et Échalotes au Porto

Beef Filet with Potatoes Gratin and Comfit Shallots with Porto

Rinder Filet, Kartoffel Auflauf und Schalotten mit Porto

Épaule d'Agneau Confite, Gnocchi aux Olives Noires

Comfit Lamb Shoulder, Served with Gnocchi and Blacks Olives

Eingelegte Lamm Schulter, Gnocchi mit Schwarzen Oliven

Magret de Canard Rôti, Chutney de Mangue et Mange-tout

Roast Duck Breast with Mango Chutney and Beans

Entenbrust Braten, Chutney aus Mango und Zuckererbsen

FROMAGES & DESSERTS

Assiette Assortie de Fromages, Noix et Confitures

International Cheese Plate, with Nuts and Jam

Käseplatte mit Nüssen und Marmelade

Soupe de Fruit de la Passion, Glace de Chocolat Blanc aux Céréales

Passion Fruit Soup, White Chocolate Ice cream with Cereals

Früchtesuppen aus Passionsfrucht mit weißem Schokoladen Eis Passion Fruit Soup

Flan Crémeux et Texture de Framboises

Creamy Flan with Raspberries Texture

Cremiger Flan mit Himbeer Textur

Soufflé de Chocolat et Café, Crème Fouettée, et Fraises

Chocolate and Coffee Soufflé, Whipping Cream and Strawberries

Schokoladen und Kaffee Soufflé mit Schlagsahne und Erdbeeren

Ananas Mariné à la Vanille, Sorbet de Coco

Marinated Pineapple with Vanilla, coconut Sorbet

Ananas mit Vanille mariniert , Kokosnuss Sorbet

Parfait Brulé à l'Abricot

Apricot Parfait Brule

Abrikosen Parfait

€