

# Carte Brasserie

(de mercredi à samedi)

CARPACCIO DE BEOUF « PRODUIT DU TERROIR » AU PESTO	entrée	17,0€
	en plat avec frites & Salade	23,0€
SALADE À LA TRUITE SAUMONÉE & GAMBAS À L'AIL (vinaigrette blanche)	entrée	18,0€
	en plat avec frites	27,0€
GAMBAS SAUTÉES & TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME (marinade aux parfums d'Asie, galette de riz au sésame)		30,0€
BOUILLABAISSSE SAFRANNÉE AUX POISSONS ET FRUITS DE MER (rouille, croûtons à l'ail, pommes nature)		29,5€
FILET DE BŒUF « STROGANOFF » (Légumes, galette de riz au sésame, pommes nature)		25,5€

## PASTA FAIT MAISON

PAPPARDELLES AU BŒUF STROGANOFF (filet de bœuf, champignons, poivrons, cornichons, sauce crème)		24 €
PAPPARDELLES AU CANARD CONFIT (champignons, petits pois, jus de canard, persil, Parmesan)		22 €
PAPPARDELLES AUX ST. JACQUES SAUTÉES (sauce homardine, asperges vertes)		28 €
CRESTE DI GALLO AUX LÉGUMES (sauce tomate, basilic, Gruyère Suisse)		18 €
CRESTE DI GALLO CREMOLATA (sauce crème au jambon cuit, champignons, petits pois, Gruyère Suisse)		19 €

### Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

# à la carte

## Entrées

Cappuccino à la crème de potiron muscat & Espuma marron-Whisky	8,5€
Soupe de poisson parfumée au safran, rouille et croûtons à l'ail (façon bouillabaisse)	16,5€
Terrine d'aubergines aux noix, Philadelphia et courgettes grillées mesclun de salade et petits légumes	16,5€
Jambon Serrano en duo avec la terrine d'aubergines aux noix	18,5€
Planchette d'automne (jambon Serrano / Tataki de thon rouge / mini Cappuccino potiron)	19,5€
Carpaccio de veau à l'Italienne petits légumes verts / fenouil / oranges / pain Focaccia toasté	18,0€
Tataki de thon rouge au sésame & St. Jacques sautées marinade aux parfums 'Asie & Espuma fenouil – anis	23,5€
Salade aux gambas sautées à l'ail et flambées au Cognac	19,5€
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer	23,0€
Escargots Bourguignonne      ½ DZ 12€	1 DZ 17,0€
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	1 DZ 21,0€
<b>Pour les enfants :</b> Schnitzel de poulet & frites	12,5€
Pasta maison au jambon cuit, sauce crème, Parmesan	9,0€

## Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,5€
Sorbet coing - fruit passion arrosé au Gin Jinzu	5,5€
Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,5€

## Poissons

entrée / plat

Feuilleté aux gambas & St. Jacques sautées sauce homardine	25,0€	32 €
Pavé de Maigre rôti sur peau et laqué au miel Shiitake, petits pois et nage aux parfums d'Asie (le Maigre ressemble au sandre)	23,0€	29 €
Duo du Pêcheur, sauce Crémant à la ciboulette (filets de maigre et truite saumonée)	23,5€	29.5 €
Pavé de truite saumonée sous croûte de raifort et câpres sauce Crémant aux pistils de safran		27 €
Sole meunière aux amandes 500 – 600g Pommes nature, légumes ou petite salade		36€
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, maigre, truite saumonée, St. Jacques, ... servi en cocotte</i>		72 €

## Viandes

Magret de caneton laqué au miel jus de canard aux parfums d'Asie		25€
Joue de veau en cuisson lente, jus au thym		29€
Noix de chevreuil rôtie au romarin, sauce crème aux champignons des bois (tombée de potiron & croquettes amandines)		29€
Tournedos de bœuf Rossini, jus Porto-Truffes		33€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	56€
	300g / pers	66€
Entrecôte Simmental grillée, Béarnaise & poivre vert	250g	25.5€
Suprême de pintade sur tombée de potiron, jus Porto-Truffes		23.5€
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		23,5€

### Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

# Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES		11,5€
VARIATION GOURMANDE (Vacherin glacé, crème brûlée, tiramisu, sorbet coing au Gin)		12,0€
TIRAMISU AU SPÉCULOSE & sorbet mandarine		12,0€
APPLE-PIE TIÈDE nougat glacée aux noix & glace vanille		12,0€
CRÊPES SUZETTE flambées en salle / glace vanille		13,0€
SORBETS D'AUTOMNES arrosés à la Mirabelle maison (parfums : poire / mandarine / framboise-mirabelle)		11,0€
Assiette de fruits frais		10,0€
Vacherin glacé, coulis framboise		8,5€
Dame Blanche		9,0€
Café gourmand		12,0€
Coupe Glacé	2 boules	5,8€
	3 boules	8,0€
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Moca / fruits exotiques poire / mirabelle-framboise / mandarine / kiwi / fraise / coing – fruit passion		
Gewürztraminer Luxembourgeois	verre 7 cl	4,5€
IRISH COFFEE		8,8€
Café STEINMETZ (café flambé au Quetsch et gami de chantilly)		8,4€

# Proposition du Chef

Carpaccio de veau à l'Italienne

ou

Cappuccino à la crème de potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Tataki de thon rouge au sésame & St. Jacques sautées

ou

Duo du Pêcheur, sauce Crémant à la ciboulette  
filets de maigre et truite saumonée



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie au romarin  
sauce crème aux champignons des bois, tombé de potiron



VARIATION GOURMANDE (Vacherin glacé, crème brûlée, tiramisu, sorbet coing au Gin)

ou

TIRAMISU AU SPÉCULOSE & sorbet mandarine

ou

APPLE-PIE TIÈDE nougat glacée aux noix & glace vanille

(avec sorbet +5,5€)      avec 1<sup>ère</sup> entrée: 67,5€      sans 1<sup>ère</sup> entrée: 60€

## Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de potiron muscat & Espuma marron-Whisky



Terrine d'aubergines aux noix, Philadelphia et courgettes grillées  
mesclun de salade et petits légumes



Galette de riz au sésame sur lit de légumes au curry rouge et lait de coco



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 50€      sans 1<sup>ère</sup> entrée: 43€

# Dégustation d'automne

Tataki de thon rouge au sésame & St. Jacques sautées

OU

Carpaccio de veau à l'italienne



Pavé de Maigre rôti sur peau  
Emulsion homardine



Sorbet coing – fruit passion arrosé au Gin JINSU



Tournedos de Bœuf ROSSINI, jus Porto-Truffes

OU

Joue de veau en cuisson lente, jus au thym



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

76 €

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière