

Carte Brasserie

(de mercredi à samedi)

« KIRMESBRITT » REVISITÉE (consommé de bœuf avec œuf de caille mi-cuit et pâtes aux truffes)		9 €
CARPACCIO DE BEOUF « PRODUIT DU TERROIR » AU PESTO	entrée	16 €
	en plat avec frites & Salade	23 €
CUISSES DE GRENOUILLES SAUTÉS À L'AIL (mesclun de salade avec vinaigrette blanche)	1 DZ en plat avec frites	21 € 24 €
SALADE À LA DAURADE SÉBASTE & GAMBAS À L'AIL (vinaigrette blanche)	entrée en plat avec frites	18 € 27 €

PLATS PRINCIPAUX

GAMBAS SAUTÉES & TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME (marinade aux parfums d'Asie, galette de riz au sésame)		30 €
FILET DE BŒUF « STROGANOFF » (Légumes, galette de riz au sésame)		25,5€
ENTRECOTE GRILLÉE, BÉARNAISE & POIVRE VERT (légumes de saison et frites)	250g	25,5€
CIVET DE CHEVREUIL À LA LUXEMBOURGEOISE (garniture d'automne et Spätzle maison sautés à l'huile de noisette)		24 €
JOUE DE VEAU EN CUISSON LENTE, JUS AU THYM (garniture d'automne et Spätzle maison à l'huile de noisette)		29 €

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 d'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€
Croustillant tiède à chair de pied de porc moelleuse et foie gras sans os, servi avec un mesclun de salade à l'huile de noisette	19,5€
Escargots Bourguignonne ½ DZ 12€	1 DZ 17,0€
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites	12,5€
Spätzle 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 €
Duo de sandre rôti sur peau & ravioles vertes aux cèpes sauce Crémant	23,5€	30 €
Daurade Sébaste rôti sur peau, émulsion au persil	23,5€	29.5 €
Queue de lotte rôti en robe de jambon Serrano sur lit de légumes verts aux petites olives, sauce Crémant	27,0€	35 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes <i>Homard, gambas, sandre, lotte, daurade, St. Jacques, ...</i>	(2 pers.) servi en cocotte	72 €

Viandes & Gibiers

Râble de lapin farci aux champignons « pieds de moutons » jus au thym		30€
Tournedos de bœuf Rossini, jus Porto-Truffes		33€
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers. 300g / pers	56€ 66€
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		23,5€
Noix de chevreuil rôti au romarin, sauce crème aux champignons des bois garniture d'automne et croquettes de nouilles		29€
Filet de jeune cerf, sauce Poivrade garniture d'automne et croquettes de nouilles		32€
Ravioles vertes aux cèpes, cèpes sautés, légumes et crème au Parmesan		26€

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 garni 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 de pavé de sandre & ravioles vertes aux cèpes
sauce Crémant



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Noix de chevreuil rôtie au romarin
sauce crème aux champignons des bois, garniture d'automne



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^{ère} entrée: 67 € sans 1^{ère} entrée: 59,5 €

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



Ravioles vertes aux cèpes, cèpes sautés, légumes et crème au Parmesan



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 58,5 € sans 1^{ère} entrée: 51 €

Dégustation d'automne

Tataki de thon rouge au sésame & St. Jacques sautées

ou

Croustillant tiède à chair de pied de porc et foie gras



Queue de lotte rôtie en robe de jambon Serrano
sur lit de légumes verts aux petites olives



Sorbet coing – fruit passion arrosé au Gin JINSU



Filet de jeune cerf, sauce Poivrade
garniture d'automne

ou

Râble de lapin farci aux champignons « pieds de moutons »
jus au thym



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

76 €

Le menu dégustation est servi de préférence par table entière