

à la carte

Entrées

Consommé de Bœuf Royale		7,5€
Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco		8,5€
Salade aux gambas sautées à l'ail et flambées au cognac		19 €
Asperges blanches & duo de saumon d'Écosse mariné et fumé (vinaigrette aux œufs ou sauce Hollandaise)		18 €
Asperges blanches & Jambon cru M.N et magret fumé (vinaigrette aux œufs ou sauce Hollandaise)		17 €
Carpaccio de bœuf « produit du terroir » légèrement fumé		16 €
Foie gras de canard maison & chutney de poire accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		23 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	12 €
	1 DZ	17 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	14 €
	1 DZ	21 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		12,5€
Gromperekichelchen, jambon cuit, compote de pommes		9,0€

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,5€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Luxembourgeois Gruber's	5,5€

Poissons

entrée / plat

Feuilleté du Pêcheur garni de Gambas et poissons sautés sauce crème aux fines herbes	25 €	32 €
Filet de sole aux écrevisses sur asperges vertes et blanches sauce Hollandaise allégée	24 €	30 €
Filet de sole aux écrevisses en nage de bisque d'Homard	24 €	30 €
Pavé de sandre sur asperges blanches sauces Crémant et Hollandaise	24 €	30 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes <i>Homard, gambas, sandre, lotte, bar... servi en cocotte</i>	(2 pers.)	72 €

Viandes

Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	56 €
	300g / pers	66 €
Tournedos de Bœuf « ROSSINI » jus Porto-Truffes		32 €
Carpaccio de bœuf « produit du terroir » légèrement fumé Frites & salade		23 €
Médallions de mignon de veau, sauce crème aux morilles		28 €
Souris d'agneau moelleuse, jus aux herbes		23 €
Couronne d'agneau à la Provençale (sous croûte de persil) Jus aux herbes		32 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		23 €

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.

Salades gourmandes

(portion plat principal)

CAESAR SALADE (Suprême de poulet fermier, lard, croutons, Parmesan, Gromperekichelchen)	22€
TAGLIATA DE FILET DE BŒUF (Parmesan, réduction de Balsamique, Gromperekichelchen)	28€
SALADE GAMBAS & BAR (avocat, aioli, Gromperekichelchen)	29€
SALADE DUO DE SAUMON (saumon sauté, saumon mariné maison, aioli, Gromperekichelchen)	24€
SALADE VEGETARIENNE (Gromperekichelchen gratiné au Camembert de chèvre de Berdorf, noix, avocat)	19€

Garnitures au choix : Gromperekichelchen / Frites / galette de riz au sésame

Suggestions au curry rouge et lait de coco

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE SOUS CROUTE DE P.D.T. (suprême de poulet, légumes d'été et galette de riz au sésame)	24€
TRIO DE POISSONS SAUTÉS (lotte, sandre, saumon, légumes d'été et galette de riz au sésame)	29€
POULET FERMIER (suprême de poulet, légumes d'été et galette de riz au sésame)	20€
CROUTILLANT AU TOFU ET CHAMPIGNONS SHIITAKE (légumes d'été et galette de riz au sésame)	22€

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

Soufflé chaud au chocolat glace Stracciatella	12 €
Entremet fruit passion- chocolat blanc accompagné de fraises Romanoff	12 €
Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier glace vanille Bourbon	13 €
Chou Gourmand fourré de glace vanille et sorbets sauce au chocolat chaud	12 €
Sorbet poire arrosé à la Williams	9,5€
Assiette de fruits frais	10 €
Vacherin glacé, coulis framboise	8.5€
Dame Blanche	8.5€

Proposition du Chef

Consommé de Bœuf Royale

ou

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco



Filet de sole aux écrevisses sur asperges vertes et blanches, Hollandaise allégée

ou

Filet de sole aux écrevisses en nage de bisque d'Homard

ou

Feuilleté du Pêcheur garni de Gambas et poissons sautés, sauce aux fines herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Médallions de mignon de veau, sauce crème aux morilles



Soufflé chaud au chocolat & glace Stracciatella

ou

Entremet fruit de passion- chocolat blanc & les fraises Romanoff

ou

Crêpes Suzette flambées au Grand-Marnier, glace vanille Bourbon

(avec sorbet +5,5€) avec 1^{ère} entrée: 67€ sans 1^{ère} entrée: 60€

Menu Végétarien

Cappuccino à la crème de carotte & Espuma à la noix de coco



Asperges blanches garnies de cèpes
petit mesclun de salade, sauce Hollandaise



Croustillant au tofu et champignons shiitake
sauce curry rouge - lait de coco & légumes d'été



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 55€ sans 1^{ère} entrée: 48€