

# Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

SALTIMBOCCA DE POULET FERMIER (salade méditerranéenne aux patates douces, avocat)	23 €
SALADE LANDAISE DU CHEF (Tartare de bœuf, jambon cru, foie gras, magret fumé, Gromperekichelchen)	31 €
SALADE GAMBAS & BAR (salade méditerranéenne aux patates douces, aioli, avocat)	30 €
SALADE DUO DE SAUMON (saumon sauté, saumon mariné à l'aneth, aioli, Gromperekichelchen)	25 €
SALADE VEGETARIENNE (Croustillant au camembert de chèvre au pêches, patates douces, avocat)	20 €

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

## Suggestions aux curry jaune & basilic Thai

ST. JACQUES SAUTÉES (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	30 €
VARIATION DE POISSONS (2 gambas, bar et saumon, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	31 €
POULET FERMIER (suprême de poulet, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	22 €
CROUSTILLANT AU TOFU ET CHAMPIGNONS SHIITAKE (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	24 €

### 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

Soupe d'été à la pastèque, brochette melon -magret fumé		10 €
Tataki de thon rouge au sésame et parfums d'Asie (100g)		18 €
Melon & Jambon M.N.		16 €
Bonbon tiède à la ricotta – chutney de mangue mesclun de salade au Balsamique de pommes		16 €
Tartare de bœuf sur salade méditerranéenne aux patates douces		16 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & gambas sautées)		20 €
Salade aux gambas sautées à l'ail et flambées au cognac		20 €
Gourmandises d'été Tataki de thon rouge / foie gras/ croustillant ricotta-chutney mangue		24 €
Foie gras de canard maison & chutney de pêche 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	15 €
	1 DZ	22 €
<b>Pour les enfants :</b> Schnitzel de poulet & frites		14 €
Gromperekichelchen, jambon cuit, compote de pommes		10 €

## Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	5,6€
Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Luxembourgeois Gruber's	5,6€
Sorbet mirabelle-framboise arrosé à la Mirabelle	5,6€

## Poissons

entrée / plat

Thon rouge saqué sur salade d'haricots verts « Niçoise » sauce vierge	19 €	28 €
Feilleté Gambas & St. Jacques sauce crème à l'ail	24 €	34 €
Turbot & Bar meunière aux amandes sauce Riesling, carottes aux petits pois	25 €	36 €
Médaille de lotte sur tombée de jeune épinard sauce homardine	26 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles et jeune épinard sauce homardine (lotte, bar, saumon)	/	36 €
Cassiolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, lotte, bar... servi en cocotte</i>		76 €

## Viandes

Saltimbocca de veau, jus de veau au persil et sauge gnocchi Romaine au Parmesan		27 €
Magret de canard rôti au miel, jus aux cerises griottes gnocchi Romaine au Parmesan		25 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	56€
	300g / pers	66€
Entrecôte grillée, Béarnaise & poivre vert	250gr	27 €
Tournedos de bœuf « ROSSINI », jus Porto - Truffes		34 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles et jeunes épinards sauce crème aux morilles		25 €
Cassiolette 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		12 €
TRILOGIE DU PÂTISSIER (Vacherin glacé, crème brûlée, Cheesecake revisité)		12,5 €
CHEESECAKE REVISITÉ sorbet framboise-griotte et abricots en caramel (Espuma au fromage blanc, crumble aux amandes)		12,5 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR & glace vanille Bourbon		12,5 €
Sorbet poire arrosé à la Williams		10 €
Assiette de fruits frais		10 €
Variation de sorbets & fruits frais		12,5 €
Vacherin glacé, coulis framboise		9 €
Dame Blanche		9 €
Café glacé		8,5€
Café gourmand		12,5 €
Coupe Glacé	2 boules	6,0 €
	3 boules	8,5 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / fruits exotiques poire / mirabelle-framboise / framboise-griotte / kiwi / rhubarbe-fraise / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	5 €
Irish Coffee		9,0 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		8,6 €

# Proposition du Chef

Soupe d'été à la pastèque, brochette melon -magret fumé

ou

Bisque d'homard garnie de St. Jacques sautée



Gourmandises d'été

Tataki de thon rouge / foie gras/ croustillant ricotta-chutney mangue

ou

Turbot & Bar à la meunière aux amandes  
sauce Riesling, carottes aux petits pois



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Saltimbocca de veau, jus de veau au persil et sauge, gnocchi romaine au Parmesan



Trilogie du Pâtissier (Vacherin glacé, crème brûlée, Cheesecake revisité)

ou

Cheesecake revisité, sorbet framboise-griotte et abricots en caramel

ou

Soufflé chaud au chocolat, glace vanille Bourbon

(avec sorbet +5,6€)      avec 1<sup>ère</sup> entrée: 69 €      sans 1<sup>ère</sup> entrée: 61 €

## Menu Végétarien

Soupe d'été à la pastèque, brochette aux fruits



Bonbon tiède à la ricotta – chutney de mangue  
mesclun de salade au Balsamique de pommes



Tofu sauté et mariné  
légumes asiatiques, sauce au curry jaune & basilic Thai



Dessert au choix

avec 1<sup>ère</sup> entrée: 53€      sans 1<sup>ère</sup> entrée: 45€

# Menu Dégustation

## « Sélection du Pêcheur »

Tataki de thon rouge au sésame et parfums d'Asie



Surf & Turf ( tartare de bœuf & gambas sautées)

ou

Tartare d'avocat garni de gambas sautées



Sorbet rhubarbe-fraise arrosé au Gin Gruber's



Médailon de lotte rôti, sauce homardine  
tombé de jeunes épinard et fines tagliatelles

ou

Turbot & St. Jacques sautées  
en nage de curry jaune & basilic Thai



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

78 €

Le menu dégustation est servi de préférence  
par table entière