

Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

SALADE « BELLA ITALIA » (Jambon cru, mozzarella Burrata, pêches rôties, Gromperekichelchen)	30 €
SALADE LANDAISE DU CHEF (Tartare de bœuf, jambon cru, salami aux truffes, Gromperekichelchen)	38 €
SALADE GAMBAS & BAR (fenouil aux agrumes, avocat, aioli, Gromperekichelchen)	36 €
SALADE POULET FERMIER (tomates, légumes, avocat, aioli, Gromperekichelchen)	32 €
SALADE VEGETARIENNE (Croustillant au camembert de Berdorf, Burrata, pêches rôties, Gromperekichelchen)	30 €

Garnitures au choix : Polenta au Comté / Frites / galette de riz au sésame

Suggestions au curry jaune – basilic Thaï

	entré /	plat
NEM VIETNAMIENS AUX SHIITAKE	18€	/
DUO ; NEM AUX SHIITAKE & GAMBAS	21 €	/
NEM AUX SHIITAKE & GAMBAS SAUTÉES (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)		32 €
NEM AUX SHIITAKE & TOFU SAUTÉ (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)		28 €
VARIATION DE POISSONS (2 gambas, bar et saumon, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)		38 €
POULET FERMIER (suprême de poulet, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)		32 €

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

Mozzarella Burrata sur lit de tomates, pesto maison (petite portion)		12 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		13 €
Planchette Jambon cru – Melon – salami aux truffes		21 €
Croustillant au Camembert de Berdorf – chutney pêches		19 €
Tataki de thon rouge au sésame & parfums d'Asie		20 €
Les gourmandises d'été (Tataki de thon / Gambas sautée / croustillant au camembert)		27 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		21 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		24 €
Homard tiède à l'orange, mesclun de salade		30 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	28 €
<u>Pour les enfants</u> : Schnitzel de poulet & frites		16 €
Gromperekichelchen, jambon cuit, compote pommes		13 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	7 €
Sorbet C O L O N E L arrosé à la Vodka Cîroc	7 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7 €

Poissons

entrée / plat

Dorade Sébaste rôtie sur lit de girolles sauce Crémant	26 €	36 €
Turbot & Bar meunière aux amandes sauce Crémant, carottes aux petits pois	28 €	40 €
Médaille de lotte rôti au thym sauce homardine	30 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (lotte, dorade, saumon)	/	40 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, dorade, bar,...</i> servi en cocotte		90 €
Végétarien : Tarte Tatin aux poireaux & polenta au Comté mesclun de salade		28 €

Viandes

Veau façon Tagliata, girolles, polenta au Comté		36 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	66€
	300g / pers	80€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au balsamique – noisette		34 €
Tartare de Bœuf, frites & salade		34 €
Filet de Cheval grillé, jus Balsamique aux poivrons grillés, frites		36 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		26 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles aux girolles		32 €

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

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		16 €
ASSORTIMENT GOURMAND		16 €
(Vacherin glacé, crème brûlée, Choco-Mint, sorbet poire)		
CHOCO-MINT & glace abricot-caramel		15 €
(entremet à la mousse chocolat et bavaroise parfumée à la menthe)		
COUPE ROMANOFF aux fraises marinées		15 €
(glace vanille et parfait glacé)		
TRIO DE SORBET EXOTIQUES		15 €
sur fruits frais		
Assiette de fruits frais		12 €
Sorbet COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc		12 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12 €
Dame Blanche		12 €
Café glacé		10 €
Café gourmand		15 €
Coupe Glacé	2 boules	7,2 €
	3 boules	10,4 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / banane / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6.5 €
Irish Coffee		10,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		10 €

Proposition du Chef

Nem vietnamien aux Shiitake en nage de curry jaune – basilic Thai

ou

Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)



Les Gourmandises d'été

(Tataki de Thon rouge / gambas / croustillant camembert)

ou

Homard tiède à l'orange, mesclun de salade

ou

Turbot & Bar meunière aux amandes

sauce Crémant, carottes aux petits pois



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Veau façon Tagliata, girolles, polenta au Comté



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, Choco-Mint, sorbet poire)

ou

CHOCO-MINT & glace abricot-caramel

(entremet à la mousse chocolat & bavaroise parfumée à la menthe)

ou

COUPE ROMANOFF aux fraises marinées

(glace vanille et parfait glacé)

(avec sorbet +7 €)

avec soupe : 84 €

sans soupe : 74 €

Menu Végétarien

Mozzarella Burrata sur tomates, Pesto maison



Nem Vietnamiens aux Shiitake sur lit de légumes
en nage de curry jaune - basilic Thai



Tarte Tatin aux poireaux & polenta au Comté, mesclun salade



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 71 €

sans 1^{ère} entrée: 60 €

Menu Dégustation

« Sélection du Pêcheur »

Homard tiède à l'orange sur fenouil aux agrumes



Dorade Sébaste sur girolles et petits pois
sauce Crémant



Sorbet COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc



Lotte, Gambas & nem aux Shiitake
en nage de curry jaune – basilic Thaiï

ou

Tagliata de bœuf
Polenta au Comté, mesclun salade à l'huile noisette



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

94 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière