

Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

SALADE « BELLA ITALIA » (Jambon San Daniele, mozzarella Burrata, avocat, melon, Gromperekichelchen)	32 €
SALADE LANDAISE DU CHEF (Tartare de bœuf, jambon San Daniele, foie gras, salami aux truffes, Gromperekichelchen)	42 €
SALADE GAMBAS & BAR (fenouil aux agrumes, avocat, aioli, Gromperekichelchen)	39 €
SALADE SUPRÊME DE POULET FERMIER légèrement truffée (tomates, légumes, avocat, aioli, Gromperekichelchen)	35 €
SALADE VEGETARIENNE (Crottins de chèvre gratinés au miel, Burrata, avocat, melon, Gromperekichelchen)	32 €

Garnitures au choix : Frites / galette de riz au sésame

Suggestions aux curry rouge & lait de coco

(portion plat principal)

PAVÉ DE DORADE SÉBASTE (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	35 €
VARIATION DE POISSONS (2 gambas, bar et saumon, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	41 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER (suprême de poulet, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	33 €
TOFU SAUTÉ (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	28 €

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 pastèque & brochette au Magrez fumé		12,5 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		14,5 €
Melon & Jambon cru San Daniele		22 €
Mozzarella Burrata sur lit de tomates, Ajvar et Pesto maison		18 €
Crottins de chèvres gratinés au miel, figue rôtie, mesclun de salade		22 €
Tataki de thon rouge au sésame & parfums d'Asie		22 €
Trio méditerranéen du Pêcheur (Poulpo et lotte sautés sur fenouil aux agrumes, mi-cuit de dorade)		30 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		23 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		26 €
Homard tiède à l'orange, mesclun de salade		33 €
Foie gras de canard maison & figue rôtie accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		28 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	17,5 €
	1 DZ	31 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		17 €
Gromperekichelchen, jambon cuit, compote pommes		13 €

Trous normands

Sorbet C O L O N E L arrosé à la Vodka Cîroc	7,5 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7,5 €
Granité gingembre – Crémant sur lit de fruits exotiques	7,5 €

Poissons

entré / plat

Croustillant de bar aux truffes sauce crème au Partis (ou Crémant)	28 €	40 €
Sandre & Saumon d'Écosse sauce Crémant et émulsion aux herbes	30 €	42 €
Médaille de lotte rôti au thym sauce Homardine	35 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles sauce homardine (bar, lotte, saumon)	/	43 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, St. Jacques, daurade, bar, lotte,...</i> servi en cocotte		94 €
<u>Végétarien</u> : Feuilleté aux champignons de Paris et giroles sur asperges vertes, émulsion aux herbes		32 €

Viandes

Joue de veau moelleuse sur asperges et giroles, jus au thym		38 €
Magrez de canard rôti au miel, jus aux cerises griottes		34 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	70€
	300g / pers	84€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade au balsamique – noisette		37 €
Tartare de Bœuf, frites & salade		36 €
S U R F & T U R F à l'Homard & filet de bœuf, asperges, Béarnaise		54 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		28 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles, jus Porto-truffes		36 €

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		16,5 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, soufflé chaud, sorbet f. exotique)		16,5 €
TRIO AUX SORBET D'ÉTÉ & ravioles à l'ananas		15,5 €
VARIATION AUTOUR DE LA PÊCHE Soufflé chaud, glace & sorbet pêche de vigne		15,5 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR & glace Stracciatella		15,5 €
Assiette de fruits frais		12,5 €
Sorbets ; COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc & Granité myrtille -Gin		13,5 €
Vacherin glacé, coulis framboise		12,5 €
Dame Blanche		12,5 €
Café glacé		10,5 €
Café gourmand		15,5 €
Coupe Glacé	2 boules	7,6 €
	3 boules	10,9 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Moca / Stracciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / framboise-cerise griotte / fraise / pêche de vigne		
Gewürztraminer	verre 7 cl	6,8 €
Irish Coffee		12 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		11 €

Proposition du Chef

Soupe pastèque & brochette au Magrez fumé

ou

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



Trio méditerranéen du Pêcheur

(Poulpo et lotte sautés sur fenouil aux agrumes, mi-cuit de dorade)

ou

Homard tiède à l'orange, mesclun de salade

ou

Sandre & saumon d'Écosse, sauce Crémant et émulsion aux herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Joue de veau moelleuse sur asperges et giroles, jus au thym



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, soufflé chaud, sorbet f. exotique)

ou

TRIO AUX SORBETS D'ÉTÉ & ravioles à l'ananas

ou

VARIATION AUTOUR DE LA PÊCHE

Soufflé chaud, glace & sorbet pêche de vigne

(avec sorbet +7,5 €)

avec soupe : 87 €

sans soupe : 77 €

Menu Végétarien

Soupe pastèque & brochette aux fruits



Crottins de chèvres gratinés au miel, figue rôtie
mesclun de salade



Feuilleté aux champignons de Paris et giroles
sur asperges vertes, émulsion aux herbes



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 77 €

sans 1^{ère} entrée: 66 €

« Dégustation Estivale »

Foie gras maison & figue rôtie
verre de Gewürztraminer Luxembourgeois

ou

Tataki de thon rouge aux parfums d'Asie



Médailon de lotte rôti au thym
sauce Crémant - Safran



S U R F & T U R F

Homard & Filet de boeuf grillé
sur asperges vertes et giroles
Béarnaise & frites de patates douces



Petit assortiment de fromages affinés



Trio aux sorbets d'été & ravioles à l'ananas

107 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière