

Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

SALADE « BELLA ITALIA » (Jambon San Daniele, melon, croustillant ricotta, avocat, Gromperekichelchen)	33 €
SALADE LANDAISE DU CHEF (Tartare de bœuf, jambon San Daniele, foie gras, salami aux truffes, Gromperekichelchen)	43 €
SALADE GAMBAS & BAR (fenouil aux agrumes, avocat, aïoli, Gromperekichelchen)	40 €
CAESAR SALADE au poulet fermier (croûtons à l'ail, Parmesan, tomates, avocat, Gromperekichelchen)	36 €
SALADE VEGETARIENNE (Crottins de chèvre gratinés au miel, croustillant ricotta, avocat, tomates, Gromperekichelchen)	33 €

Garnitures au choix : Frites / galette de riz au sésame

Suggestions au curry jaune & basilic Thaï

(portion plat principal)

PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	36 €
VARIATION DE POISSONS (2 gambas, bar et saumon, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	42 €
SUPRÊME DE POULET FERMIER (suprême de poulet, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	35 €
TOFU SAUTÉ (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	29 €

si désiré : sauce au curry rouge – lait coco

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

Gaspacho affiné au Pesto & brochette de Poulpe sauté		15 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		15 €
Melon & Jambon cru San Daniele		23 €
Croustillant ricotta – chutney mangue, mesclun de salade		20 €
Crottins de chèvres gratinés au miel, figue rôtie, mesclun de salade		23 €
Tataki de thon rouge au sésame & parfums d'Asie		23 €
Sélection du Pêcheur (Tataki de thon rouge, Lotte et Gambas sautées sur fenouil et avocat)		30 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		24 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		27 €
Homard tiède à l'orange, mesclun de salade		34 €
Foie gras de canard maison & figue rôtie accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		29 €
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 COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc	7,6 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	7,6 €
Granité gingembre – Crémant sur lit de fruits exotiques	7,6 €

Poissons

entrée /

plat

Bar meunière sur fondue de poireaux et giroles sauce Crémant-ciboulette	27 €	37 €
Sandre & Truite saumonée sauce crème aux fines herbes	30 €	42 €
Médaille de lotte rôti au thym sauce Homardine	36 €	/
Trio de poissons sautés sur fines tagliatelles sauce homardine (bar, lotte, saumon)	/	44 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) 98€ <i>Homard, gambas, sandre, daurade, bar, lotte,...</i> servi en cocotte		
<u>Végétarien</u> : Ravioles aux giroles - oignons printemps asperges vertes, émulsion aux champignons de Paris		33 €

Viandes

Mignon de veau sur asperges vertes, sauce morilles		39 €
Filet de Cheval grillé, jus balsamique aux poivrons grillés, frites		40 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	72€
	300g / pers	86€
Tagliata de filet de bœuf, frites & salade d'été		37 €
Tartare de Bœuf, frites & salade traditionnelle		36 €
S U R F & T U R F à l'Homard & filet de bœuf, asperges, Béarnaise		56 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		28 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles, jus aux giroles		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 €
ASSORTIMENT GOURMAND (Vacherin glacé, crème brûlée, mousse fromage blanc, sorbet melon)		17 €
MOUSSE D'ÉTÉ AU FROMAGE BLANC - ABRICOT sorbets melon & rhubarbe-fraise		16 €
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR & glace Stracciatella		16 €
Assiette de fruits frais		13 €
Sorbets ; COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc & Granité myrtille -Gin		14 €
Parfait Grand-Marnier sur sorbet pêche, fraises marinées		14 €
Vacherin glacé, coulis framboise		13 €
Dame Blanche		13 €
Café glacé		11 €
Café gourmand		16 €
Coupe Glacée	2 boules	7,8 €
	3 boules	11,2 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / Moca / praliné / Stracciatella / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / framboise- cerise griotte / fraise / rhubarbe-fraise / melon		
Gewürztraminer	verre 7 cl	7 €
Irish Coffee		12,5 €
Café Steinmetz (café flambé au Quetsch et garni de chantilly)		11,5 €

Proposition du Chef

Gaspacho affiné au Pesto & brochette de Poulpe sauté

ou

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



Sélection du Pêcheur

(Tataki de thon rouge, lotte et gambas sautées sur fenouil et avocat)

ou

Homard tiède à l'orange, mesclun de salade

ou

Sandre & Truite saumonée, sauce crème aux herbes



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Mignon de veau sur asperges vertes, sauce morilles



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, mousse fromage blanc, sorbet melon)

ou

MOUSSE D'ÉTÉ fromage blanc-abricot

Sorbets melon & rhubarbe-fraise

ou

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR & glace Stracciatella

(avec sorbet +7,6 €)

avec soupe : 89 €

sans soupe : 78 €

Menu Végétarien

Gaspacho affiné au Pesto



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



Ravioles aux giroles – oignons printemps
asperges vertes, émulsion aux champignons de Paris



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 78 €

sans 1^{ère} entrée: 67 €

« 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 bœuf grillé
sur asperges vertes et giroles
Béarnaise & frites de patates douces



Petit assortiment de fromages affinés

ou

Parfait Grand-Marnier sur sorbet pêche
Fraises marinées

110 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière