

Apéritifs

Sans alcool Mojito Finley/ Crodino Orange	5,00
Apéritif Maison (base Crémant)	12,00
Coupe de Crémant d'Alsace domaine Bruno Sorg Eguisheim	10,00
Coupe de Crémant de Bourgogne brut PRESTIGE, Moillard Grivot	12,90
Coupe de Champagne 1 ^{er} Cru Duménil	17,00
Kir Royal <i>A la crème de pêche de vigne/ cassis/mûre/ fraise des bois/ framboise/myrtille/ mirabelle</i>	11,00
Verre de Gewürztraminer Signature, Stadbredimus Côteaux, Cep D'Or	9,50
Riesling, Cep D'Or	8,50
Pinot Blanc, Cep d'Or	7,50
Pinot Gris, domaine Mathis Bastian	9,30
Chardonnay, domaine Mathis Bastian	10,00
Verre Muscat petits grains, domaine de la Pigeade,	8,00
<i>Un délice fruité, aux arômes de fruits blancs, litchi, à déguster en apéritif, sur des asperges, des plats exotiques...</i>	
Verre Muscat de Beaumes de Venise, moelleux	10,00
<i>A déguster en apéritif, sur un foie gras, des fromages bleus ou un dessert au chocolat...</i>	

Les Classiques

<i>Picon bière</i>	5,90
<i>Martini, Campari sec, Cynar, Porto...</i>	8,20
<i>Aperol Spritz, Pineau des Charentes blanc, Ricard, Gin Tonic ...</i>	9,90€

Découvrez nos bières luxembourgeoises artisanales, Wolff à Steinsel !

Wanderlust (Session) 4,1% alc	6.50€
<i>Cette bière est sèche, légère et rafraîchissante. Vous remarquerez peut-être des notes de melon et de fraise mûre. Cependant ce n'est pas une bière fruitée, c'est du houblonnage à cru!</i>	
La Duchesse Libertine (Strawberry/Rosemary Weizen) 5,2% alc	6.70€
<i>Bière douce et légèrement fruitée aux arômes de fraise. Le romarin la complète en ajoutant une petite amertume et une touche herbacée. Ceci est un breuvage qui satisfait même ceux qui n'appréciaient pas la bière.</i>	
Rosa Luxembourg (Dark blackberry beer) 6% alc	6.90€
<i>Joe Wolff a rencontré un brasseur fou en Catalogne, qui aime les bières savoureuses et qui aime expérimenter. Le résultat a été une bière noire aux mûres qui est étonnamment facile à boire et parfaite par tous les temps.</i>	
Sélection Naturelle (IPA) 6,3% alc	6.50€
<i>IPA moyennement corsée avec une amertume de longue durée. Cette infusion dorée présente de puissants arômes de pamplemousse, de pêche et de fruit de la passion. Ceci de par le houblonnage à cru.</i>	

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Menu du Marché à 55.00 Euros

Accords mets et vins : 2 verres pour 18.00€

*Salade périgourdine au magret de canard fumé, foie gras de canard
poêlé, caille confite & pommes de terres rissolées*

ou

Croustade de moules au Chorizo façon terre & mer

ou

Carpaccio de saumon au agrumes & crème citronnée

*Suprême de pintade, jus crémé à la coriandre, tatin de choux braisé et
pommes de terres*

ou

Côte de veau poêlée aux girolles et pommes dauphines

ou

*Filet de dorade en croûte de Parme pimentée, sauce pistou, petits poivrons
et serpentins de pâtes fraîches aux légumes*

Trilogie de fromages du moment, confitures maison & fruits secs

ou

Le semi-fredo à l'avocat et mousse au chocolat noir

ou

*Tartelette renversée à la mangue, panna cotta à la vanille & billes de
banane marinées passion citron vert*

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Les Entrées

<i>Soupe de poissons de roche, croûtons aillés et sauce rouille</i>	<i>12,80</i>
(1.2.3.4.10.12)	
<i>Les 6 escargots de Bourgogne (7)</i>	<i>9,90</i>
<i>Assiette de saumon fumé maison (4)</i>	<i>19,80</i>
<i>Cuisses de grenouilles en persillade (6p) 13,00 (12p) 26,00</i>	
<i>Carpaccio de bœuf et girolles de tête de Moine</i>	<i>17,90</i>
<i>Terrine du chef (10)</i>	<i>16,90</i>
<i>Foie gras de canard maison</i>	<i>25,50</i>

Les Plats végétariens

<i>Duo d'Aubergine et Courgette gratinées au chèvre (7)</i>	<i>19,90</i>
<i>Omelette aux légumes et champignons OU fromage (3.7)</i>	<i>16,90</i>
<i>Serpentin de pâtes fraîches aux trompettes (1.3.7)</i>	<i>18,90</i>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Les Poissons

<i>Pavé de turbot à la crème d'ail doux</i> (4.7)	34,00
<i>Poêlée de scampi andalouse et riz</i> (2.7)	29,50
<i>Dorade grillée aux herbes, sauce vierge</i>	29,50
<i>Sole belle meunière (300gr <u>prix du marché</u>)</i> (4)	40,00 à 50,00

Les Viandes

<i>Filet de bœuf flambé au cognac sauce au poivre vert</i> (1.7.9)	32,50
<i>Ou sauce béarnaise, poivre vert, ou champignons</i>	
<i>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne</i> (7.10)	28,50
<i>Tartare de bœuf préparé à votre goût, frites et salade</i> (10.)	26,50
<i>Magret de canard landais sauce cacao gingembre et griottes</i>	29,90
<i>Carré d'agneau aux herbes de Provence</i>	36,50
<i>Pieds de porc désossés aux morilles</i>	26,50

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Les Desserts

<i>Trilogie de fromages du moment, confitures maison & fruits secs</i>	12,00
<i>Le Dessert du moment Menu marché</i> à commander de préférence en début de repas	13,90
<i>Le semi-fredo à l'avocat et mousse au chocolat noir</i> le coup de cœur de la Patronne ❤️	13,90
<i>Le Café gourmand</i> 3 mini desserts, glace maison & café ou thé	15,00
<i>Tarte fine aux pommes, frangipane et sa glace vanille (8.1.3)</i> 15 minutes de cuisson	13,90
<i>Coupe de glaces & chantilly (3 parfums) (7.3)</i>	7,50
<i>Dame blanche au chocolat chaud maison (8.7.3)</i>	10,90
<i>Café glacé (8.7.3)</i>	9,90
<i>Palette de sorbets maison et fruits frais (1)</i>	11,90
<i>Parfait glacé au Grand-Marnier, carpaccio d'agrumes (8.7.3)</i>	12,90
<i>Crêpes Suzette (orange et Grand Marnier) (1.3.7)</i>	13,90
<i>Mousse au chocolat noir (7.3)</i>	8,90
<i>Irish coffee (7)</i>	9,90

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Information allergènes à déclaration obligatoire

- 1 Gluten
- 2 crustacés
- 3 œufs
- 4 poissons
- 5 arachides
- 6 soja
- 7 lactose
- 8 fruits à coque
- 9 céleri
- 10 moutarde
- 11 graines de sésame
- 12 sulfites
- 13 lupin
- 14 mollusques

Mais le plus judicieux reste encore de nous informer directement de vos allergies et intolérances.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.