

Apéritifs

Sans alcool Mojito Finley/ Crodino Orange	4,80
Apéritif Maison (base Crémant)	10,00
Coupe de Crémant d'Alsace domaine Bruno Sorg Eguisheim	9,00
Coupe de Crémant de Bourgogne brut PRESTIGE, Moillard Grivot	11,90
Coupe de Champagne 1 ^{er} Cru Duménil	15,90
Kir Royal <i>A la crème de pêche de vigne/ cassis/mûre/ fraise des bois/ framboise/myrtille/ mirabelle</i>	9,50
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

Picon bière 4,90

Martini, Campari sec, Cynar, Porto... 7,90

Aperol Spritz, Pineau des Charentes blanc, Ricard, Gin Tonic ... (9,50€)

Découvrez nos bières luxembourgeoises artisanales, Wolff à Steinsel !

Wanderlust (Session) 4,1% alc 5.90€

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!

La Duchesse Libertine (Strawberry/Rosemary Weizen) 5,2% alc 6.20€

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.

Rosa Luxembourg (Dark blackberry beer) 6% alc 6.60€

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.

Sélection Naturelle (IPA) 6,3% alc 6.20€

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.

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Menu du Marché à 49.90 Euros

Accords mets et vins : 2 verres pour 18.00€

Carpaccio de saumon, crème fouettée aux agrumes

ou

Feuilleté d'Asperges fraîches au jambon du pays, sauce mousseline

ou

Ravioles forestières au foie gras de canard, crème de Porto

Filet de St Pierre en croûte de courgettes, beurre aux herbes

ou

Magret de canard sauce Marco Polo au poivre vert,

pommes dauphines et légumes

ou

Côte de veau sauce à l'orange, dauphines et légumes

Beignet de chèvre frais aux herbes (fromage)

ou

Pavlova glacée aux fraises

ou

Tartelette exotique ananas mangue passion citron vert

et sa ganache montée

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>	12,50
(1.2.3.4.10.12)	
<i>Les 6 escargots de Bourgogne (7)</i>	9,80
<i>Assiette de saumon fumé maison (4)</i>	19,50
<i>Terrine du chef (10)</i>	16,80
<i>Cuisses de grenouilles en persillade (6p) 13,00 (12p) 26.00</i>	
<i>Salade de homard et toast au foie gras (10.2)</i>	50€ à 59€
<i>Carpaccio de bœuf et girolles de tête de Moine</i>	16,90
<i>Foie gras de canard maison</i>	24,50
<i>Asperges fraîches sauce mousseline (3.7)</i>	21.00
<i>Asperges fraîches aux deux jambons du pays,</i>	22.50
<i>sauce mousseline (3.7.1)</i>	26.50 en plat
<i>Asperges fraîches au saumon fumé maison,</i>	23.50
<i>sauce mousseline (3.7.1)</i>	26.50 en plat

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Les Plats végétariens

<i>Duo d'Aubergine et Courgette gratinées au chèvre</i> (7)	19,50
<i>Omelette aux légumes et champignons OU fromage</i> (3.7)	16,80
<i>Serpentin de pâtes fraîches aux trompettes</i> (1.3.7)	17,50

Les Poissons

<i>Rôti de lotte lardée au saumon fumé, beurre blanc aux herbes</i> (4.7)	33,00
<i>Poêlée de scampi andalouse et riz</i> (2.7)	26,50
<i>Dorade grillée aux herbes, sauce vierge</i>	26,50
<i>Sole belle meunière (300gr <u>prix du marché</u>)</i> (4)	40,00 à 50,00

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

Les Viandes

<i>Filet de bœuf flambé au cognac sauce au poivre vert (1.7.9)</i>	<i>32,50</i>
<i>Entrecôte du Terroir sauce béarnaise, poivre vert, ou champignons (7.9)</i>	<i>32,50</i>
<i>Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne (7.10)</i>	<i>25,00</i>
<i>Tartare de bœuf préparé à votre goût, frites et salade (10.)</i>	<i>24,00</i>
<i>Magret de canard landais sauce aux framboises</i>	<i>28,30</i>
<i>Carré d'agneau aux herbes de Provence</i>	<i>34,50</i>
<i>Pieds de porc désossés aux morilles</i>	<i>25,00</i>

Tous nos plats sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous faire part directement de vos allergies et intolérances.

Les Desserts

<i>Coupe de glaces chantilly</i> (7.3)	7,00
<i>Corne d'abondance aux fruits frais, assortiment de sorbets</i> (1)	8,90
<i>Dame blanche</i> (8.7.3)	9,20
<i>Café glacé</i> (8.7.3)	9,20
<i>Parfait glacé au Grand-Marnier, suprêmes d'agrumes</i> (8.7.3)	11,60
<i>Nougat glacé aux fruits confits</i> (7.8)	8,90
<i>Crème brûlée à la fleur d'oranger</i> (7.3)	8,30
<i>Mousse au chocolat</i> (7.3)	8,30
<i>Biscuit au chocolat coulant et framboises</i> (1.3.7)	11,60
<i>Crêpes Suzette (orange et Grand Marnier)</i> (1.3.7)	12,60
<i>Tarte fine aux pommes, frangipane et sa boule vanille</i> (8.1.3)	11,90
<i>Fraise Melba (selon saison)</i> (7.3)	11,90
<i>Irish coffee</i> (7)	9,50

Certains desserts nécessitent 12 minutes de cuisson

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.*