

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

Picon bière 5,90

Martini, Campari sec, Cynar, Porto... 8,20

Aperol Spritz, Pineau des Charentes blanc, Ricard, Gin Tonic ... 9,90€

Découvrez nos bières luxembourgeoises artisanales, Wolff à Steinsel !

Wanderlust (Session) 4,1% alc 6.50€

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 6.70€

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 6.90€

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 6.50€

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 55.00 Euros

Accords mets et vins : 2 verres pour 18.00€

Crème de potiron, huile de courge, brochette de gambas en tempura

OU

Carpaccio de bœuf & salade thaï de légumes marinés à l'huile de sésame et soja

OU

Croustade de moules au Chorizo façon terre & mer

Steak de biche aux aïelles, spätzle, chou rouge & poire

OU

Côte de veau poêlée sauce forestière et pomme de terre fondante

OU

Rôti de lotte piqué au saumon fumé, beurre blanc aux herbes

Croustillant à la mousse de chèvre et figues séchées (fromage)

OU

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

OU

La poire pochée à la tonka, chantilly au mascarpone, financier,

Petite gelée de Chardonnay

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

Végétarien

<i>Tatin d'endives à l'orange et tuile au gruë de Cacao (1.3.5)</i>	en entrée 15,00
<i>Bruschetta Nordique, tartina de légumes de saison</i>	
<i>Crème de chèvre (1.7)</i>	en entrée 15,00
<i>Cromesqui de pommes de terre au Bleu Basque</i>	
<i>salade verte et vinaigrette de légumes (1.7)</i>	entrée 16,00 / plat 23,00
<i>Laska de nouilles aux légumes, sauce curry vert et coco</i>	22,00
<i>Gnocchi maison de patate douce et potiron rôti à la sauge</i>	22,00

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 et Gibiers

<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>Ragôût de biche à l'ancienne</i>	29,00
<i>Mignons de biche aux deux sauces (poivre et aïrelles)</i>	32,00
<i>Steak de biche aux aïrelles</i>	30,00
<i>Gigue de Biche aux aïrelles /pour 2 pers</i>	60,00
<i>Civet de lièvre grand-mère</i>	30,00
<i>Noisette de lièvre à la moutarde de cassis</i>	33,00
<i>Râble de lièvre à la moutarde de cassis /pour 2 pers</i>	66,00

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

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

<i>Crêpes Suzette (orange et Grand Marnier) (1.3.7)</i>	<i>13,90</i>
<i>Mousse au chocolat noir (7.3)</i>	<i>8,90</i>
<i>Irish coffee (7)</i>	<i>9,90</i>

Suggestions de la semaine

<i>*Moules frites, au Riesling, à la crème ou Provençale</i>	<i>26,00€</i>
<i>*Le Cordon bleu de veau pané, crème aux herbes & giroflés</i>	<i>29,00€</i>
<i>*La salade Julie (scampi et filet de dinde grillés)</i>	<i>23,50€</i>

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

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

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.