

Notre Carte d'été

Les Entrées

<i>Soupe de saison</i>	<i>12,00€</i>
<i>Tatin d'aubergines ricotta et miel Luxembourgeois</i>	<i>18.50€</i>
<i>Assiette gourmande autour du jambon Iberico ou Pata Negra</i>	<i>26,00€</i>
<i>Salade César</i>	<i>24.50€</i>
<i>Niçoise Réser Stuff Thon mi-cuit, vinaigrette d'anchois</i>	<i>26,00€</i>
<i>Tartare de thon rouge, avocat et vinaigrette mangue</i>	<i>24,50€</i>



Starters

Seasonal homemade soup **12.00€**

Aubergine tatin with ricotta and Luxembourg honey **18.50€**

Iberico or Pata Negra ham platter **26.00€**

Caesar salad **24.50€**

Nicoise Reser Stuff tuna, semi cooked, anchovy vinaigrette **26,00€**

Bluefin tuna tartare with avocado and mango vinaigrette **24.50€**



Les Poissons

Filets de Dorade grillés, sauce vierge et ses légumes d'été 27,50€

Tataki de Thon, légumes de saison, riz safrané 29.50€

Les Viandes

*Roulade de filet de bœuf grillée aux épinards,
patates douces, pomme grenaille et légumes de saison,
sauce au poivre* 34,00 €

*Entrecôte de veau au thym, patate douce et
Légumes grillés, sauce au poivre* 29.00€

Tartare de Bœuf, Brioche et œuf poché 32,00€



Fish

Grilled sea bream fillets, sauce vierge and summer vegetables **27.50€**

Tataki of tuna, seasonal vegetables, saffron rice **29.50€**

Meat

Grilled beef fillet roulade with spinach, **34.00€**
sweet potatoes, baby potatoes, and seasonal vegetables, pepper
sauce

Veal entrecôte with thyme, sweet potato, grilled vegetables, **29.00€**
pepper sauce

Beef tartare, Brioche and poached egg **32.00€**



Les Desserts

Tartelette framboise garnie de sa crème mousseline, sorbet framboise 12,00€

Duo de mousse au chocolat 11,00€

Tiramisu 10,00€

Dame blanche 10,00€

Café glacé 10,00€



Deserts

Raspberry tartlet topped with mousseline cream
and raspberry sorbet **12.00€**

Duo of chocolate mousse **11.00€**

Tiramisu **10.00€**

Dame blanche **10.00€**

Iced coffee **10.00€**



