



**Pour commencer en finesse... In schoonheid beginnen.....**

### **Les Entrées – De Voorgerechten**

<b>Le tartare de bœuf Angus coupé au couteau, noix de cajou Bio, à la thaïlandaise</b>	<b>15.50€</b>
<i>Handgesneden tartaar van Angus beef op Thaise wijze en gegarneerd met Bio cashewnoten *5,6,10,11</i>	
<b>Le foie gras de canard mi cuit, au chocolat comme une truffe, gelée au muscat</b>	<b>16.90€</b>
<i>Half gegaarde eendenlever terrine met chocolade bereid zoals een truffel, Muscat gelatine *1,3,7,12</i>	
<b>La collection de tomate bio, Bresaola, Buratta luxembourgeois et copeaux de truffe d'été</b>	<b>15,90€</b>
<i>De collectie biologische tomaten, bresaola, Luxemburgse buratta en zomertruffelspaanders *5,7,10</i>	
<b>Taboulé de choux fleur biologique, Saint -Jacques snackées contisées à la truffe d'été</b>	<b>16.30€</b>
<i>Biologische bloemkool tabouleh met kortgebakken sint-Jakobs vruchten en truffel *3,5,10,11</i>	
<b>Le poke bowl de thon rouge façon hawaïen</b>	<b>15,90€</b>
<i>De poke bowl van half gebakken tonijn, Hawaiiaanse stijl *4,5,6,10,14</i>	

**Continuer en Savourant... Lekker verder Genieten...**

### **Poissons - De zee en de rivier**

<b>La brochette de saumon red label grillé et ses légumes, sauce balinaise au cacahuète</b>	<b>25.50€</b>
<i>Gegrilde zalm spies en groenten, Balinese pindasaus * 1,2,4,6,7,12</i>	
<b>La truite rôtie aux amandes, pommes de terre tournées cuites vapeur.</b>	<b>23.50€</b>
<i>Gebakken forel met amandelen, gestoomde aardappel * 1,4,5,8</i>	
<b>Le filet de sandre, tagliatelles fraîches, sauce au crémant luxembourgeois</b>	<b>24.50€</b>
<i>Gebakken Snoekbaarsfilet met verse tagliatelle en Luxemburgse crémant saus * 1,3,4,5,7,12</i>	

### **Ni Poisson, Ni Viande- Noch Vis, Noch Vlees**

<b>Le Burger végétarien, Guacamole, tomate confite bio maison et fromage végétan</b>	<b>21,90€</b>
<i>Vegetarische burger, Guacamole, huisgemaakte biologische gekonfijte tomaat en vegankaas 1,3,11*</i>	
<b>Tagliatelles fraîches à la truffe d'été et copeaux de vieux parmesan</b>	<b>23,90€</b>
<i>Verse tagliatelle met zomertruffel en schilfers van oude Parmezaan 1,3,7*</i>	
<b>Tofu mariné et grillé, salade de carottes et noix de cajoux</b>	<b>20,50€</b>
<i>Gemarineerde en gegrilde tofu, wortelsalade en cashewnoten *1,5,6,8,10</i>	

### **Les viandes et volailles -Vlees en gevogelte**

<b>Le mignon de porc cuit en basse température et mariné façon Asiatique</b>	<b>23,20€</b>
<i>Varkensmignon gegaard op lage temperatuur en op Aziatische wijze gemarineerd 1,3,6,11</i>	
<b>Le carré d'agneau et sa persillade, houmous de pois chiches et polenta</b>	<b>27,30€</b>
<i>Lamsrack en peterselie, hummus van kikkererwten en polenta 1,7,*</i>	
<b>La volaille Bio et ris de veau préparés comme une bouchée à la reine</b>	<b>26,40€</b>
<i>Bio gevogelte met kalfszwezerikken bereid zoals een koninginnenhapje 1,3,7*</i>	
<b>Filet de bœuf du terroir, sauce au choix (champignons, barbecue Maison, chimichurry,, béarnaise ou beurre maître d'hôtel)</b>	
<i>Ossehaas vanuit de streek met saus naar keus (champignons, huisgemaakte barbecuesaus, chimichurry, bearnaisesaus of kruidenboter)</i>	
<b>1,2,3,4,5,7,8,10,11,14 *</b>	<b>32.00€</b>

## Le Menu Surprise à Verrassingsmenu aan 56€

*Menu de 5 services avec les spécialités gastronomiques du Chef –*

*Gastronomische vijfgangen menu met specialiteiten van de chef*

## Menu du mois à 38€

***Les crevettes marinées et grillées à la Thai, salade d'été à la pastèque***

*Garnalen gemarineerd en gegrild op Thaise wijze, een zomersalade van watermeloen \*1,2,6,7,8,11*

*Ou / of*

***Le melon charentais et jambon marque nationale, roquette et crème de balsamique***

*Charentais meloen en nationale merkham, rucola en balsamico crème \*5,7,10,12*

\*\*\*\*

***L'entrecôte de bœuf Luxembourgeois, sauce chimichurry***

*Luxemburgse tussenribstuk, chimichurri saus \*3,5,10*

*Ou / of*

***La brochette de saumon et ses légumes, sauce balinaise aux cacahuètes***

*Zalmspies en groenten, Balinese pindasaus \*1,2,4,6,7,12*

\*\*\*\*

***Nougat glacé au gingembre confit et à l'ananas des îles***

*Geglanceerde nougat met gekonfijte gember en ananas \*3,7,12*

*Ou / of*

***La petite assiette de fromages affinés par Hervé Mons***

*Het bordje gerijpte kaas van Hervé Mons 5.7.10.12\**

## Finir en douceur ... In zachtheid eindigen ...

***La coupe glacée façon pina colada*** 7,80€

*De ijsbeker à la pina colada 3,7,8 \**

***Forêt noir revisté par notre chef*** 7,60€

*Zwarte woud gebak volgens de wijze van onze chef 1,3,7\**

***Moelleux aux chocolat bio, et son sorbet à l'abricot*** 8,50€

*Moelleux aux chocolat en de abrikozen sorbet 1,3,7\**

***Nougat glacé au gingembre confit et à l'ananas des îles*** 8,20€

*Geglanceerd nougat met gekonfijte gember en ananas 3,7,12\**

***L'assiette de fromages affinés par Hervé Mons, meilleur ouvrier de France*** 12,40€

*Het bordje met gerijpte kaas van Hervé Mons, beste vakman van Frankrijk 5,7,10,12*

### \* Allergènes /allergenen

