



La Soirée Etape

Forfait incluant la chambre, le dîner et le petit déjeuner buffet.

Menu : Entrée / Plat / Dessert

(Indiqué quotidiennement sur notre Ardoise)

Package which includes the overnight, the dinner (3 courses Menu) and buffet breakfast.

*Angebot welches Zimmer, Abendessen (3-Gang-Menu) und Frühstücksbuffet einbegreift,
das Menu ist täglich an der Schiefertafel angeschrieben)*

La Suggestion du Chef

Indiquée sur nos ardoises, elle est régulièrement renouvelée

Suivant la saison et le marché.

Notre sommelier vous propose sa sélection de vin en harmonie avec la suggestion

Our Chef's suggestion

Indicated on our slate boards, it is regularly renewed following the season.

Our sommelier will offer you his selection of wine in harmony with the suggestion

Suggestion vom Chef

An der Schiefertafel angeschrieben, werden Sie regelmäßig der Jahreszeit angepasst.

Unser Weinkellner bietet Ihnen eine Auswahl von Wein im Einklang Ihres Menu.





Carte Brasserie – Brasserie Menu

Vol au Vent	13,90 €
<i>Pommes de terre frites et mesclun de salade verte</i>	
Chicken « Vol au vent », French fries and green salad	
<i>Königspastete, Pommes und grüner Salat</i>	
Omelette au choix	9,90 €
<i>Lard du pays ou champignons de Paris ou fromage</i>	
Omelet at choice: Luxembourg bacon or Paris mushrooms or cheese	
<i>Omelett nach Wahl : Luxemburger Speck, Champignons oder Käse</i>	
Pennes ou spaghettis	10,80 €
<i>Bolognaise, au pistou, aux petits légumes, à la carbonara, à la façon du chef (pancetta courgettes et tomates) ou tout simplement nature</i>	
Penne or Spaghetti (Bolognese sauce, with pistou, with vegetables, carbonora style, Chef's style or simply nature)	
<i>Penne oder Spaghetti (Natur, Bolognese, mit Pistou, mit Gemüse, Carbonara oder nach Chefs Art)</i>	
Quiche Lorraine, mesclun de salade verte	10,20 €
« Quiche Lorraine » served with green salad	
<i>Quiche Lorraine, Gemischter grüner Salat</i>	
Jambon braisé au madère	9,80 €
<i>Pommes de terre frites et mesclun de salade verte</i>	
Baked ham with Madere wine sauce, French fries and green salad	
<i>Geschmorter Schinken, Pommes und Gemischter grüner Salat</i>	
Cordon bleu de volaille à la crème et aux champignons	11,80 €
<i>Pommes de terre frites et mesclun de salade verte</i>	
Chicken « cordon bleu » with cream and mushrooms sauce, French fries and salad	
<i>Geflügel Cordon bleu mit Pilzrahmsauce, Pommes und Gemischter grüner Salat</i>	
Feuilleté de saucisses Viennoise à la sauce moutarde *	10,20 €
<i>Mesclun de salade verte</i>	
Puff pastry with Vienna sausage and mustard sauce, green salad *	
<i>Wiener Würstchen im Blätterteig mit Senfsoße, Gemischter grüner Salat *</i>	
* Servi avec une bière Diekirch à la pression (30cl)	12,20 €
* Served with a glass of Luxembourg draft beer (30cl)	
* <i>Mit ein Glass 30cl Luxemburgischer Bier vom Fass</i>	



Assiette de charcuteries des Ardennes Luxembourgeoises

Pommes de terre frites, mesclun de salade verte et moutarde luxembourgeoise **16,30 €**
 Plate of Luxembourg's Ardennes pork-butcher, French fries and green salad
 Aufschnittteller der Luxemburgischen Ardennen, Pommes, Salat und Luxemburgischem Senf



Jarret de porc grillé * **15,90 €**

Pomme de terre sautées, mesclun de salade verte

Grilled pork hock, French fries and green salad *

*Gegrillte Schweinshaxe, Bratkartoffeln und grüner Salat **

*** Servi avec une bière Diekirch à la pression (30cl)** **17,90 €**

* Served with a glass of Luxembourg draft beer (30cl)

* *Mit ein Glass 30cl Luxemburgischer Bier vom Fass*



Les Entrées – Starters - Vorspeisen

Potage du jour chaud ou froid (selon la météo) **5,10 €**

Soup of the day, served warm or cold, following the weather

Tagessuppe warm oder kalt (je nach Wetter)

Mesclun de salade verte au saumon fumé de Norvège et aux agrumes **12,70 €**

Mixed salad with Norway smoked salmon and citrus

Gemischter Salat mit Norwegischer geräucherten Lachs und Zitrusfrüchten

Terrine de foie gras de canard maison parfumée au banyuls **15,50 €**

Toasts de pain d'épices

Homemade duck "foie gras" flavored with Banyuls wine, gingerbread toasts

Hausgemachte Entenleberpastete, Lebkuchen Toast

Feuilleté de scampis à l'estragon et au vin blanc luxembourgeois **15,20 €**

Puff pastry with scampi, tarragon and Luxembourg white wine sauce

Scampi in Blätterteig mit luxemburgischem Weißwein und Estragonsoße

Carpaccio de noix de Saint-Jacques aux fruits de la passion **16,20 €**

Carpaccio of scallops and passion fruits

Jakobmuscheln in Carpaccio mit Maracuja

Buffet de hors-d'œuvre et de charcuteries (*servi à midi*)

Salad bar and pork-butcheries buffet (served for lunch only)

Vorspeisen und Aufschnitt Buffet

En entrée - As starter – Als Vorspeise

11,90 €

En plat, accompagné de pommes de terre frites

14,80 €

As main course, served with French fries – *Als Hauptspeise, mit Pommes*



Les Poissons – Fish - Fisch

Pavé de saumon rôti au miel

16,10 €

Riz sauvage et fondue de poireaux

Roasted salmon filet in honey, wild rice and leeks

Gebratner Lachsfilet mit Honig, Wildreis und Lauch

Filets de rouget poêlés à l'huile de truffe

14,90 €

Riz aux petits légumes

Red mullet filets fried in truffle oil, rice with vegetables

Rotbarben Filet in Trüffel Öl gebraten, Reis mit Gemüse



Truite du pays au Riesling Luxembourgeois «Domaines Vinsmoselle »

13,80 €

Pommes de terre persillées et fenouil braisé

Luxembourgish trout cooked with Luxemburg's Riesling, parsley potatoes and braised fennel

Luxemburgische Forelle mit Riesling, Salzkartoffeln mit Petersilie und geschmortem Fenchel





Les Viandes – Meats - Fleischen

- Escalope de veau à la crème et aux morilles** **18,60 €**
Pommes de terre sautées, ratatouille de légumes
 Veal escalope with cream and morels, roasted potatoes and vegetables ratatouille
Kalbschnitzel mit Sahne und Morchelsoße, Bratkartoffeln und Gemüse
- Magret de canard à l'orange** **18,90 €**
Purée de pommes de terre, tomates et haricots sautés au curry
 Duck breast with orange sauce, smashed potatoes, tomatoes and green beans in curry
Entenbrust mit Orangensaftsoße, Kartoffelpüree, Tomaten und grünen Bohnen in Curry
- Jambonnette de pintade aux champignons de paris** **14,70€**
Galette de pommes de terre et courgettes farcies
 Guinea fowl "jambonnette" with mushrooms, potatoes pancake and stuffed zucchini
Perlhuhn Schenkel mit Champignons, Reibekuchen und gefüllter Zucchini
-  **Entrecôte grillée, sauce au choix (viande d'origine Luxembourgeoise)** **17,90 €**
 (au poivre, au bleu d'auvergne, aux échalotes ou tout simplement nature)
Pommes de terre frites et mesclun de salade verte
 Grilled rib steak (from Luxembourg) with choice of sauce (pepper, blue cheese, shallots or simply nature), French fries and green salad
Gegrilltes Zwischenrippenstück vom Rind (aus Luxemburg stammend, mit Soße nach Wahl (z.b Pfeffer, Blauschimmelkäse, Schalotten oder einfach gegrillt), Pommes und Salat
- Rognons de veau à la moutarde de Meaux** **16,70 €**
Spätzle sautés au beurre
 Veal's kidney in mustard sauce, spaetzle fried in butter
Kalbsnieren mit Meaux Senfsoße, Spätzle

Tous nos plats sont garnis. Supplément salade verte ou frites 3,00 €. Sur simple demande, notre chef vous préparera des plats diététiques, adaptés aux végétariens ou antiallergiques.

All our dishes are served furnished. Extra charge for green salad or French fries is 3.00 €
 On simple request our Chef will prepare special dishes for persons on diet, vegetarians or allergic persons.

Alle unsere Speisen werden mit Beilage serviert, Zusatz von grünem Salat oder Pommes 3,00 €. Auf Anfrage bereitet der Küchenchef ihnen diätetische, vegetarische oder antiallergische Speisen zu.



  

Les Fromages

Assiette des fromages affinés du jour

5,20 €

Plate of ripened cheese of the day

Käseteller des Tages

Feuilleté ouvert à la Tomme de Savoie aux poires Williams

6,50 €

ou aux graines de cumin, salade d'endives aux noix

Open pie with "Tomme de Savoie" cheese and Williams pear or with cumin seed, endives salad with walnuts

Geöffneter Blätterteig mit "Tome de Savoie" käse und Williams Birnen oder mit Kreuzkümmel, Endivien Salat mit Nüssen.



Fromage blanc Luxembourgeois à votre goût

4,80 €

Nature, sucré, aux fruits frais ou à l'ail et aux fines herbes

Sweet Luxembourg white cheese served according to your taste (Nature, with sugar, with fresh fruits or with garlic and herbs)

Luxemburgischer Quark nach Ihrem Geschmack (Natur, gezuckert, mit frischen Früchten oder mit Knoblauch und frischen Kräutern)





Les Desserts

Assortiment de glaces et sorbets	5,50 €
Cup of ice cream and sorbet <i>Auswahl an Eis und Sorbet</i>	
Crème brûlée à la vanille bourbon	6,50 €
Vanilla flavored “crème brûlée” <i>Crème brûlée mit Bourbon Vanille</i>	
Meringue glacée	6,30 €
(Meringue à l’Italienne et trois boules de sorbet au choix) Italian meringue with sorbet <i>Italienischer Baiser mit drei Kugeln Sorbet nach Wahl</i>	
Tarte Tatin servie tiède et sa crème glacée à la vanille	6,40 €
Lukewarm apple pie and vanilla ice cream <i>Tarte Tatin warm mit Vanilleeis</i>	
Délice du chef	6,60 €
(Meringue à l’Italienne, boule de glace vanille, sauce aux deux chocolats chauds maison) Chef’s delight (Italian meringue with vanilla ice cream and chocolate sauce) <i>Italienischer Baiser, Vanilleeis, warme Schokoladensauce</i>	
L’œuf à la neige parfumé à la fève tonka	6,90 €
Baked whipped eggs with tonka bean and vanilla custard <i>Ei Schnee gewürzt mit Tonkabohnen</i>	
Café ou thé gourmand, assortiment de petits desserts maison	7,60 €
<i>(Macaron parisien, crème brûlée à la vanille bourbon, cannellé bordelais, glace à la réglisse, tartelette au citrons)</i> Coffee or Tea served with homemade little desserts (Parisian macaroon, vanilla flavored “crème brûlée”, little fluted cake from Bordeaux, licorice flavored ice-cream and pear charlotte) <i>Kaffee oder Tee „Gourmand“</i> <i>(Makrone, Crème brûlée mit Bourbon Vanille, Cannelé von Bordeaux, Lakritzen Eiscrème, Birne Charlotte im Glas)</i>	

