



## *Le Menu à 23,10 €*

**Carpaccio de bœuf à l’huile d’olive et salade de roquette aux copeaux de parmesan**

Beef Carpaccio with Olive oil, arugula salad and parmesan cheese

*Rinder Carpaccio mit Olivenöl, Ruccola Salat und Parmesankäse*



**Brochette de filet mignon de porc bardée au lard du pays**

Pommes de terre rôties et fromage blanc à la ciboulette, poêlée d’haricots verts

Pork tenderloin and Luxembourg’s bacon on a skewer, roasted potatoes with chives and cream sauce and green beans

*Filet Mignon vom Schwein am Spieß mit Luxemburgischem Speck umwickelt, Bratkartoffeln und Sahne mit Schnittlauch, grüne Bohnen*



**Assiette de fromages affinés du jour**

Plate of ripened cheese of the day

***Käseteller des Tages***

**ou – or – oder**

**Gratin de fruits de saison et son sorbet aux fruits de la passion**

Season fresh fruit gratin with passion fruit flavoured ice cream

*Gratinierte Früchte der Saison mit Maracuja Eis*





## *Le Menu Enfant à 10,90 €*

**servi uniquement pour les enfants de moins de 12 ans, 1 soft drink inclus**

### *Child Menu 10,90 €*

Child less than 12 years old, 1 soft drink included

### *Kindermenü 10,90 €*

*Kinder bis 12 Jahre, 1 Getränk inklusiv*

### **Buffet de hors d'œuvres ou Potage du jour ou Feuilleté au jambon blanc et à l'emmental**

Salad bar or Soup of the day or Ham plate or Puff pastry with ham and cheese  
*Vorspeise nach Wahl : Buffet, Tagessuppe, Kochschinkenteller oder Schinken und  
Emmentaler im Blätterteig*



### **Pennes ou spaghettis (*Bolognaise, carbonara ou bien nature*) ou Steak haché grillé ou Omelette au choix ou Poisson du jour ou Plat du jour ou Saucisse Viennoise, pommes de terre frites**

Hamburger or Omelet at choice or Fish of the day or Dish of the day or Vienna sausage,  
French fries or penne or spaghetti Plate (Bolognese, carbonara or nature)  
*Hauptspeise nach Wahl : Hamburger, Omelette, Fisch des Tages, Tagesgericht, Wiener  
Würstchen, Penne oder Spaghetti*



### **Coupe glacée ou dessert du jour** Ice cream or Dessert of the day *Eisbecher oder Nachtisch des Tages*



### **Cadeau surprise** Surprise gift *Überraschungsgeschenk*





## *Le Menu à 36,50 €*

### **Duo de foie gras poêlé et en terrine, pommes caramélisées**

Duck « Foie gras » duo (fried and terrine), caramelized apples

*Duo von Entenleber (gebraten und Hausgemacht), karamellisierter Apfel*



### **Brochette de noix de Saint-Jacques et chorizo au beurre blanc, fondue de poireaux**

Scallops and chorizo on a skewer served with a butter sauce, melted leeks

*Jakobsmuscheln und Chorizo am Spieß „au beurre blanc“, Lauch in Butter*



### **Ris de veau aux morilles en cocotte ou Filet de vivaneau à l’anis étoilé**

Ces deux plats sont accompagnés de riz sauvage et d’une fricassée de légumes

Calf Sweetbread in morel sauce or Red snapper filet with star anise sauce

These two dishes are served with wild rice and vegetables

*Kalbsries mit Morchelsoße oder Roter schnäpper Filet in Anis soße*

*Beide Gerichte werden mit Wildreis und gebratenem Gemüse serviert*



### **Parfait glacé à la mangue, sablé aux spéculos**

Iced mango « parfait », speculos shortbread

*Mango Eis Parfait, Spekulatius*





## *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

<b>Vol au Vent</b>	<b>13,90 €</b>
<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>	
<b>Omelette au choix</b>	<b>9,90 €</b>
<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>	
<b>Pennes ou spaghettis</b>	<b>10,80 €</b>
<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, carbonara style, Chef's style or simply nature)	
<i>Penne oder Spaghetti (Natur, Bolognese, mit Pistou, mit Gemüse, Carbonara oder nach Chefs Art)</i>	
<b>Quiche Lorraine, mesclun de salade verte</b>	<b>10,20 €</b>
« Quiche Lorraine » served with green salad	
<i>Quiche Lorraine, Gemischter grüner Salat</i>	
<b>Jambon braisé au madère</b>	<b>9,80 €</b>
<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>	
<b>Cordon bleu de volaille à la crème et aux champignons</b>	<b>11,80 €</b>
<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>	
<b>Feuilleté de saucisses Viennoise à la sauce moutarde *</b>	<b>10,20 €</b>
<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>	
<b>* Servi avec une bière Diekirch à la pression (30cl)</b>	<b>12,20 €</b>
* 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

<b>Assortiment de glaces et sorbets</b>	<b>5,50 €</b>
Cup of ice cream and sorbet <i>Auswahl an Eis und Sorbet</i>	
<b>Crème brul�e � la vanille bourbon</b>	<b>6,50 €</b>
Vanilla flavored “crème brul�e” <i>Crème brul�e mit Bourbon Vanille</i>	
<b>Meringue glac�e</b>	<b>6,30 €</b>
(Meringue � l’Italienne et trois boules de sorbet au choix) Italian meringue with sorbet <i>Italienischer Baiser mit drei Kugeln Sorbet nach Wahl</i>	
<b>Tarte Tatin servie tiède et sa crème glac�e � la vanille</b>	<b>6,40 €</b>
Lukewarm apple pie and vanilla ice cream <i>Tarte Tatin warm mit Vanilleeis</i>	
<b>Délice du chef</b>	<b>6,60 €</b>
(Meringue � 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 Schokoladensol�e</i>	
<b>L’�uf � la neige parfumé � la fève tonka</b>	<b>6,90 €</b>
Baked whipped eggs with tonka bean and vanilla custard <i>Ei Schnee gew�rzt mit Tonkabohnen</i>	
<b>Café ou thé gourmand, assortiment de petits desserts maison</b>	<b>7,60 €</b>
<i>(Macaron parisien, crème brul�e � la vanille bourbon, cannell� bordelais, glace � la réglisse, tartelette au citrons)</i> Coffee or Tea served with homemade little desserts (Parisian macaroon, vanilla flavored “crème brul�e”, little fluted cake from Bordeaux, licorice flavored ice-cream and pear charlotte) <i>Kaffee oder Tee „Gourmand“</i> <i>(Makrone, Crème brul�e mit Bourbon Vanille, Cannel� von Bordeaux, Lakritzen Eiscr�me, Birne Charlotte im Glas)</i>	

