

*Le restaurant
Cottage
vous propose la
« carte du chef »*

**"Tous nos plats à la carte sont préparés à la demande,
un temps d'attente de 15 à 20 mn est nécessaire"**

All our dishes "à la carte" are prepared after your order,
there is a waiting-time of 15 to 20 mn.

Alle unsere "à la Carte" Gerichte werden auf Anfrage zubereit,
eine Wartezeit von 15 bis 20 Minuten ist notwendig.

La carte du chef

Entrées

Starter // Vorspeise

Potage du jour (V) (5.7.9) 6,90 €

Soup of the day // Tagessuppe

**Salade verte, carpaccio de champignons de Paris, pignons de pin,
pomme golden, terrine de foie gras de canard (5.8.12) 18,25 €**

Green salad with fresh Paris mushrooms, Pine nuts, apple, terrine of duck foie gras
Grüne Salat mit frischen Pilzen, Pinienkerne, Apfel, Entenleberpastete

**Cassolette de scampis, crème à l'anis étoilé, tuile de parmesan,
salade de roquette (1.5.7.8.12) 14,80 €**

Prawn pot, star anise cream, Parmesan cheese tile, arugula salad
Garnelentopf, Sternanis Sosse, Parmesanfliese, Rucolasalat

**Salade de mesclun, toasts de fromage de chèvre gratinés au
miel d'acacia (V) (1.5.7) 11,80 €**

Grilled goat cheese toast, Acacia honey, green salad
Gegrillter Ziegenkäsetoast, Akazienhonig, grüner Salat

(V) plat adapté au régime alimentaire végétarien

dish suitable for vegetarian diet

geeignet für vegetarische Ernährung

La carte du chef

Poissons

Fish // Fisch

Médailles de filets de lotte au bois de réglisse (1.4.5.7)..... 28,10 €

Monkfish filet with licorice wood sauce

Seeteufel Filet, Lakritzholz Sosse

Filet de sandre aux crevettes roses (1.2.4.5.7)..... 18,40 €

Filet of pikeperch with pink prawns

Zanderfilet mit Rosagarnelen

Filets de rouget grillés, huile d'olive au citron (1.5) 18,90 €

Roasted red mullet filet, olive oil with lemon

Gebratenes Rotenbarbenfilet, Olivenöl mit Zitrone

Nos poissons sont accompagnés de riz basmati aux légumes ou d'un écrasé de pommes de terre et de légumes du jour

Our fish are served with vegetables and basmati rice or mashed potatoes and vegetables of the day

Unsere Fische wird mit Gemüse-Basmatireis oder einem Kartoffelpüree und Tagesgemüsen serviert.

Tous nos plats sont garnis, supplément salade ou pommes de terre frites ou légumes 4,50 €

All our dishes are garnished : Extra salad, potatoes or Vegetable

Alle unsere Gerichte werden garniert : Extra Portion Pommes, Salat oder Gemüse

La carte du chef

Viandes

Meat // Fleisch

Entrecôte de bœuf (300 gr.) Viande d'origine Luxembourg25,00 €

sauce aux choix : poivre vert, champignons ou béarnaise (1.3.5.7.10.12)

Luxembourg rib steak, choose your sauce: green pepper; Bearnaise style or mushrooms

Luxemburgisches Rippsteak, mit Sauce ihrer Wahl : Grünepeffersauce, sauce Bearnaise oder Pilzesauce

Bavette de bœuf (250 gr.) Viande d'origine Luxembourg.....18,00 €

sauce aux choix : fromage bleu, champignons ou marchand de vin (1.3.5.7.10.12)

Luxembourg sirloin steak, choose your sauce: blue cheese, mushrooms or red wine
Luxemburgisches Lendensteak, mit Sauce ihrer Wahl : Blauschimmelkäse, Pilzesauce oder Rotweinsauce

Burger Cottage (180 gr.) Viande de bœuf du Luxembourg.....15,20 €

à la raclette, lard fumé, oignons frits, salade verte (1.5.7)

Cottage Burger with Luxembourgish beef, raclette cheese, smoked bacon, fried onions, green salad

Luxemburgisches Rindfleisch Cottage Burger, Raclettekäse, geräucherter Speck, gebratene Zwiebel, grüner Salat

Ballotine de pintade aux pommes et aux raisins (3.5.7) 19,80 €

Guinea fowl ballotine, apples and grapes

Perlhuhn-Ballotin, Äpfel und Trauben

Nos viandes sont accompagnées au choix de pommes de terre frites, à la vapeur, rôties ou écrasées et de légumes du jour

Our meats are served with choice of potatoes (fried, steamed or mashed) and vegetables of the day

Unser Gerichtet werden wahlweise mit Pommes, Salzkartoffeln, Bratkartoffeln oder Puree und Gemüse des Tages serviert

La carte du chef

Brasserie

Classic // Klassisch

Omelette au choix (5 œufs) (3.7)13,90 €

au lard, au fromage, aux champignons, au jambon ou aux légumes

Home made Omelet at choice : with bacon, or with cheese, or with ham, or with mushrooms or with vegetables

Hausgemachtes Omelette nach Wahl : mit Speck, oder mit Schinken, oder mit Käse, oder mit Pilzen oder mit Gemüse

Vol-au-vent au poulet et aux champignons(1.3.5.7).....14,80 €

Chicken and mushrooms « Vol au vent »

Königinpastete mit Hühnchenfrikassee und Pilze

Cordon bleu de filet de poulet, chorizo, tomme de brebis, sauce à la crème et au pesto rouge (1.5.7).....14,90 €

Chicken «cordon bleu» with chorizo, sheep cheese, cream and red pesto sauce

Hähnchen Cordon-bleu mit Schafkäse, Chorizo, rotes Pesto Rahmsauce

Nos plats Brasserie sont servis avec des pommes de terre frites et de la salade de mesclun

Our Classic dishes are served with French fries and green salad

Unsere klassischen Gerichte werden mit Pommes und Grünesalat serviert

Végétarien

Végétarian // Végétarier

Lasagne maison aux légumes, sauce tomate, béchamel et parmesan (1.5.7.8).....18,20 €

Home made Lasagna with vegetables, tomato sauce, bechamel and parmesan cheese

Hausgemachtes Lasagne mit Gemüse, Tomatensosse, Bechamel und Parmesan Käse

La carte du chef

Desserts

Assortiment de glaces et sorbets (4 boules) (1.3.7.8)7,80 €

Parfums glaces : chocolat, vanille, café, pistache

Parfums sorbets : citron, framboise, fraise, cassis, fruits de la passion

Cup of ice cream (4 scoops): chocolate, vanillia, moka, pistachio, lemon, or sorbet : raspberry, strawberry, blackcurrant, maracuja // Eisgeschmack (4 Kugeln):

Schokolade, Vanille, Moka, Pistazie, verschiedene Sorbetgeschmack Zitrone, Himbeere, Erdbeere, Schwarze Johannisbeere, Maracuja

Café gourmand.....7,90 €

Assortiment de petits desserts du jour

Coffee or Tea served with range of little desserts

Kaffee oder Tee „Gourmand“, serviert mit ausgewähltem Leckereien

Délice du chef au chocolat (3.7.8)7,10 €

glace vanille, meringue à la Française, sauce au chocolat chaud

Chef's delight (meringue with vanilla ice cream, hot chocolate sauce)

Baiser mit Vanilleeis, wahlweise mit warmer Schokoladensauce

Fondant au chocolat, crème anglaise à la vanille (1.3.8)6,90 €

Chocolate cake with custard

Flaumiger Schokoladenkuchen, Vanillepudding

Crème brûlée aux marrons (1.3.7)6,20 €

Chestnuts crème brulee

Crème brulée mit Kastanien

Dessert du jour5,50 €

Dessert of the day

Nachtsch des Tages

La carte du chef