

*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

Duo de foies gras de canard maison, (1.5.7.8.10.12) 21,10 €

en terrine et poêlé, brioche tiède, confiture d'oignons, chutney de poires

Homemade duck Foie Gras duo, onions marmelade, chutney of pears, bun

Hausgemachte Entenleberduo, Zwiebelmarmelade, Birnechutney, Brioche

Brochette de noix de Saint-Jacques, (1.5.7.12.14) 15,60 €

bardées au chorizo, coulis de pesto rouge

Scallops on a skewer, chorizo, red pesto sauce

Aufgespeiste Jakobmuscheln, Chorizo, rote Pesto-sauce

Feuilleté au fromage de chèvre (V), (1.3.7.10.12) 11,80 €

gratiné au miel d'acacia, mesclun de salade

Puff pastry with goat cheese, Acacia honey, green salad

Ziegenkäse in Blätterteig, 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

Tagliatelles aux noix de pétoncles et aux scampi, (1.3.7.14) 15,20 €

crème et tomates confites

Tagliatelle with scallops and scampi, dried tomatoes cream

Tagliatelle mit Jakobsmuscheln und Scampi, getrocknete Tomatencreme

Filet de sandre au vin blanc Luxembourgeois, (4.5.7.12) 18,40 €

citronnelle

Filet of pikeperch with Luxembourgish white wine, citronella

Zanderfilet mit Luxemburger Weisswein, Citronella

Pavé de saumon rôti aux deux poivrons, (4.5.7.12)..... 18,40 €

jaunes et rouges

Roasted salmon steak, yellow and red bellpepper

Gebratenes Lachssteak, gelber und roter Pfeffer

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

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

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

La carte du chef

Viandes et Classiques

Meat and Classical // Fleisch und Klassisch

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 Rind Zwischenrippenstück, mit Sauce ihrer Wahl :

Grünepfeffersauce, 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)

Beef steak, choose your sauce: blue cheese, mushrooms or red wine

Latz aus Rindfleisch, mit Sauce ihrer Wahl : Blauschimmelkäse, Pilzesauce oder Rotweinsauce

Burger Cottage (180 gr.) Viande de bœuf du Luxembourg.....14,20 €

fromage de l'Abbaye d'Orval, pancetta grillée, garniture et béarnaise(1.3.5.7.10.12)

Burger with Luxembourgish beef, Orval abbey cheese, grilled pancetta, bearnaise

Luxemburgisches Rindfleisch Burger, von Orval Abtei Käse, gegrillte Pancetta, Bearnaisesosse

Magret de canard poêlé aux framboises19,50 €

Pan-fried duck breast, raspberries

Gebratene Entenbrust, Himbeeren

La carte du chef

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

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

Home made Omelet, with bacon, with cheese, with ham, with mushrooms or with vegetables

Hausgemachtes Omelette, mit Speck, mit Schinken, mit Käse, mit Pilzen oder mit Gemüse

Cordon bleu de volaille à la crème et aux champignons

de Paris (1.3.5.7)15,20 €

Poultry «cordon bleu» with cream and mushrooms sauce

Geflügel Cordon-bleu mit Pilzrahmsauce

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

***Nos viandes et Classiques sont accompagnés au choix
de pommes de terre frites, vapeur, rissolées 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

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

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 Lekereien

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

Nougat glacé aux fruits de la passion,

mangue, citron vert(3.7.8)6,90 €

Iced nougat with maracuja, mango, lime

Hausgemachtes Nougateis mit Marakuja, Mango und Limetten

Tartelette aux figes et crumble(1.3.7.8).....6,40 €

Tart with figs and crumble

Tarte mit Feigen und Crumble

Dessert du jour5,50 €

Dessert of the day

Nachtisch des Tages

La carte du chef