



Les Entrées

Potage du jour, servi chaud ou froid, selon la météo (1 - 3 - 5 - 7)	9.00
Salade César façon Cottage au filet de poulet croustillant <i>Servie en plat et accompagnée de frites fraîches : supplément de 8.00</i> (1 - 5 - 12)	14.00
Salade au thon et aux crudités, féta, câpres et menthe fraîche (1 - 4 - 5)	11.00

Les Plats

Accompagnement au choix :

Frites fraîches maison et salade de mesclun
ou Salade de pommes de terre et salade de mesclun

Carpaccio de bœuf, assaisonnement du Chef et copeaux de parmesan (1 - 5 - 6)	20.00
Tartare de saumon maison (1 - 3 - 4 - 5 - 10)	18.00
Brouillade d'œufs fermiers Luxembourgeois Lët'z Eeër (4 œufs) au jambon cru de Pays et au fromage (1 - 3 - 5 - 6 - 7)	15.00
Pièce du boucher grillée, selon arrivage, sauce au choix : Echalotes et vin rouge ou au bleu d'Auvergne (1 - 3 - 5 - 6 - 7)	22.00

Et toujours notre suggestion de l'été, affichée sur l'ardoise au-dessus du bar !



Les Desserts

Tartelette au citron et aux framboises <i>(1 - 3 - 5 - 7 - 8)</i>	10.00
Salade de fruits frais de saison, sirop maison	8.00
Dessert du jour <i>(plus d'informations auprès de notre service de salle)</i> <i>(1 - 3 - 5 - 7)</i>	9.00
Glaces et sorbets, la boule <i>(3 - 5 - 7 - 8 - 12)</i> Glaces : vanille, chocolat, pistache Sorbets : citron, fraise, framboise	3.00

Le Menu enfant à 14.80

Une boisson incluse au choix : un soft (20 cl.) ou une eau (25 cl.)

Steak haché de boeuf Luxembourgeois, frites fraîches *(1 - 3 - 5 - 7)*
ou
L'assiette de pâtes du jour, sauce au choix *(1 - 3 - 5 - 7)*

Dessert du jour
ou
Coupe de glaces et/ou sorbets (2 boules) *(3 - 5 - 7 - 8 - 12)*



Les Allergènes

1 / céréales contenant du gluten

2 / crustacés

3/ oeufs

4/ poissons (sauf gélatine)

5/ arachides

6/ soja (sauf huile)

7/ lait

8/ fruits à coques

9/ céleri

10/ moutarde

11/ graines de sésame

12/ anhydride sulfureux et sulfites

13/ lupin

14/ mollusques