

::Les Entrées::

Bouneschlupp	10.50 €
Luxemburgische Bohnensuppe	
Soupe pêcheur	13.50 €
Fischsuppe	
Cappuccino aux escargots coulis de cerfeuil	13.50€
Cappuccino mit Weinbergschnecken	
Feuilleté aux champignons des bois	16.00 €
Blätterteigpastete mit Waldpilzen	
Saumon mariné “maison”	16.50 €
Schottischer Lachs nach Art des Hauses mariniert	
Saumon fumé écosses	16.00 €
Schottischer Räuchlachs	
Trilogie de Morue (Bacalhau)	17.00 €
Drei verschiedene Stockfisch-Variationen	
Carpaccio de boeuf	16.00 €
Rindercarpaccio	
Plancha de Jambon de Bellota	27.00 €
Bellota Schinken “pata negra “auf Holzbrett	
Plancha de charcuterie Ibérique	23.00 €
Iberischer Schinken - und Wurstspezialitäten auf Holzbrett	

::Les Salades::

	Entrée	Plat *
Salade de Chèvre Gemischter Salat mit Ziegenkäse	15.50 €	19.50 €
Salade aux Scampis à l'ail Gemischter Salat mit Knoblauch - Gambas	17.50 €	22.50 €
Salade Pêcheur Gemischter Salat mit Fischvariationen	17.00 €	22.00 €
Salade César Gemischter Salat mit Hähnchenbrust	16.00 €	20.00 €
Salade "Le Grill" Gemischter Salat mit Rinderfilet	16.50 €	21.50 €

* Servi avec frites maison

::Les Viandes::

Spareribs de porc	21.50 €
Spareribs vom Schwein	
Spareribs de veau	23.00 €
Spareribs vom Kalb	
... à l'Américaine ...Nature	
	
Côte à l'os (Angus)*	46.50 €
Hochrippe vom Rind	
Entrecôte (Angus)**	30.00 €
Zwischenrippenstück vom Rind	
Filet de bœuf (Angus)**	33.00 €
Rinderfilet	
Picanha (Angus)**	31.00 €
Tafelpitz vom Grill	
Brochette de filet de boeuf	32.50 €
Rinderfiletspieß	
Filet de cheval	32.00 €
Filet vom Pferd	
Côtes d'agneau (6 pièces)	29.00 €
Lammkotelett	
Couronne d'agneau en croûte d'herbes	33.00 €
Lammkrone mit Kräuterkruste	
Coquelet grillé à la sauce piquante	20.50 €
Stubenkücken mit scharfer Soße	

Accompagnements au choix :

- Frites / Salade
- Gratin Dauphinois
- Pomme grenaille

Sauces au choix :

- Béarnaise
- Provençale
- Barbecue
- Poivre
- Maître d'hôtel
- Champignon

* Origine irlandaise

** Origine argentine

::Les Poissons::

Poulpe “ à lagareiro“	35.00 €
Gegrillter Tintenfisch	
Grillade de poissons	34.00 €
Gegrillte Fischplatte	
Sole meunière	32.00 €
Seezunge müllerin art	
Lotte à la vapeur	30.50 €
Seeteufel dampf gegart	
Scampis piquants aux herbes fines	32.50 €
Gegrillte Scampis mit Knoblauch & Kräuter	
Pavé de saumon Écossais label rouge	27.00 €
Schottischer gegrillter Lachs	
Morue grillée et ses pommes de terre écrasées “Bacalhau grelhado com batatas à murro”	27.00 €
Stockfisch mit Kartoffeln	
Filets de rouget au risotto Milanais	27.00 €
Rotbarbenfilet mit Risotto	
Filets de dorade aux herbes de Provence	26.00 €
Doradenfilet mit Kräutern der Provence	
Trilogie de Morue (Bacalhau)	25.50 €
Drei verschiedene Stockfischvariationen	
Brochette de Poisson	32.50 €
Fischspieß	

::Les classiques::

Cordon bleu du terroir	25.50€
Hausgemachter Cordon bleu	
Escalope de veau... à la provençale... crème champignons	24.50€
Kalbsschnitzel	
Tartare de boeuf	24.50€
Rinderfilet à la tartare	
Bouchée à la Reine	22.00€
Königinpastete	
Rognons de veau	22.50€
Kalbsnieren	

::Les Hamburgers::

Hamburger maison / Hausgemachte hamburger	22.50€
200g de pure bœuf "Angus", bacon, fromage, tomates, cornichons et sauce barbecue	
Chicken hamburger maison	21.50€
Escalopes de poulet grillées, œuf sur plat, bacon, tomates, salade et sauce Andalouse	
Hamburger Atlantique / Fischburger	22.00€
Galette de poisson, tomates, salade, sauce rémoulade	
Hamburger végétarien	20.50€
Galette d'haricot et pois chiche, légumes grillés, champignons et sauce crème aux herbes	

::Les pâtes::

Spaghetti Bolognese	15.00€
Tagliatelle au saumon	17.50€
Tagliatelle mit Lachs	
Farfalle aux brocolis et tomates cerise, huile vierge	16.00€
Farfalle mit Brokkoli, Cherrytomaten und Olivenöl	
Raviolis aux épinards et ricotta	17.50€
Raviolis mit Ricotta und Spinat	

::Les plats enfants::

Soupe de légumes	6.50€
Spaghetti Bolognese	11.50€
Escalope de dinde panée, frites et ketchup	13.50€
Hähnchenbrustschnitzel	
Cheesburger / Frites	13.00€
Nuggets de poulet, frites et ketchup	12.50€

::Les desserts::

Macédoine de fruits et son sorbet	8.50€
Frischer Obstsalate mit Sorbeteis	
Flan Caramel	9.00€
Eierpudding	
Moëlleux au chocolate	9.50€
Mousse au chocolate	8.50€
Assiette gourmande	13.50€
Verschiedene Mini-Desserts	
Tiramisú	9.00€
Crème brûlée	9.50€
Dame blanche	8.50€
Vanilleeis mit warmer Schokosoße und Sahne	
Café glacé	7.50€
Colonel (Vodka ou Gin)	9.50€
Zitronensorbet mit Vodka oder Gin	
Boule de glace au choix	3.00€
Kugel Eis nach Wahl	
Boule de sorbet au choix	3.50€
Kugel Sorbeteis nach Wahl	

::Les boissons::

APÉRITIFS

Crodino / Sanbitter	3.50€
Coupe de crémant	7.00€
Kir Royal	7.50€
Kir au vin	7.50€
Coupe de champagne	10.50€
Martini bianco / rouge	6.50€
Cynar sec	6.50€
Cynar soda	7.50€
Campari sec	6.50€
Campari orange / soda	7.50€
Ricard	6.50€
Picon bière	6.50€
Picon au vin	7.50€
Porto rouge / blanc	6.00€
Porto rouge 10 ans	8.00€
Favaios	5.50€
Apérol Spritz	8.50€
Hugo	8.50€
Caipirinha	8.50€
Gin tonic	8.00€
Gin Hendrick's	9.50€
Vodka lemon / orange	7.50€
Whisky / coca	7.50€

SOFT DRINKS

Coca cola	2.70€
Coca cola light	2.70€
Coca cola zero	2.70€
Fanta	2.70€
Sprite	2.70€
Ice tea	2.70€
Schweppes tonic	2.70€
Schweppes bitter lemon	2.70€
Rosport classic 0.25 l	2.70€
Viva 0.50 l	4.00€
Rosport blue 0.50 l	4.00€
San pellegrino 0.50 l	4.00€
San pellegrino 0.25 l	2.70€
Jus :	2.70€
Orange / Pomme	
Multivitamines / Tomate	

BIÈRES

Pression:		
Battin Gambrinus	0,33 cl	2.80€
Bitburger	0.33 cl	2.80€
Bouteille:		
Battin blanche	0.30 cl	3.50 €
Leffe blonde	0.30 cl	4.00€
Leffe brune	0.30 cl	4.00€
Hefeweizen	0.50 cl	4.80€
Claustalher (sans alcool)	0.33 cl	3.50€

BOISSONS CHAUDES

Café / Café décaféiné	2.60€	Chocolat chaud	3.40€
Espresso / Espresso décaféiné	2.40€	Lait Russe	3.40€
Double espresso	2.90€	Irish coffee	8.00€
Capuccino Italien / chantilly	3.10€	Thé (au choix)	2.60€