



## Les Entrées

Starters

ESSENCE DE CHAMPIGNONS - Lard de Colonnata	<i>Céleri, Sulfites, Lait, Gluten</i>	14
ESSENCE OF MUSHROOMS - Colonnata Bacon	<i>Celery, Sulphites, Milk, Gluten</i>	
LARD BRAISE - Miroir de Vin Rouge du Luxembourg, Frisée et Croûtons	♥	16
BRAISED BACON - Luxembourg Red Wine Mirror, Frisée Salad with Croutons	<i>Soja, Lait, Sulfites, Gluten</i>	
GROMPEREN KICHELCHER - Galettes de Pomme de Terre, Comptée de Pommes, Canard Fumé	<i>Oeuf, Gluten</i>	18
GROMPEREN KICHELCHER - Potato Pancakes, Apple Compote, Smoked Duck	<i>Egg, Gluten</i>	
TARTARE DE SAUMON ET TRUITE DE L'OUR FUMEE - Ail noir, Sauce Yaourt Letzbuerg	🇱🇺	19
SALMON AND SMOKED TROUT TARTARE - Black Garlic, Letzbuerg Yoghurt Sauce	<i>Lait, Gluten</i> <i>Milk, Gluten</i>	

## Le Végétal

Vegetables

OEUF PARFAIT BIO DU LUXEMBOURG - Courge, Pickles de Champignon	🇱🇺 🌿	14
LUXEMBOURG ORGANIC PERFECT EGG - Squash, Mushroom Pickles	<i>Oeuf, Lait, Sulphites</i> Eggs, Milk, Sulphites	
LA CASSOLETTE DE LÉGUMES LUXEMBOURGEOIS	🇱🇺 🌿 <i>Céleri</i>	16
LUXEMBOURGISH VEGETABLES CASSEROLE	<i>Celery</i>	



## À la Broche

On the Split

2 garnitures incluses au choix  
2 included sides of your choice

POULET RÔTI DU LUXEMBOURG - Jus de Volaille	🇱🇺	65
LUXEMBOURG ROAST CHICKEN - Volaille Juice		pour 2 personnes - for 2
CHÂTEAUBRIAND - Cuite à la Rôtissoire		110
CHATEAUBRIAND - Roasted		pour 2 personnes - for 2
SOLE "PETIT-BÂTEAU" - Beurre Noisette		150
SOLE "PETIT-BÂTEAU" - Nuts Butter		pour 2 personnes - for 2



Plat végétan  
Vegan dish



Plat végétarien  
Vegetarian dish



Plats et desserts signatures  
Signature dish

Prix nets en euros, service compris.  
Net prices in euros, service included.



MIGNON DE VEAU LUXEMBOURGEOIS 36  
 - Panais, Noix de Grenoble   
 LUXEMBOURG VEAL MIGNON -  
 Parsnips, Walnuts *Lait, Fruits à Coque Milk, Sulphites,*  
*Sulfites, Arachides, Peanuts, Nuts,*

FILET DE BOEUF - Brocolis, Sauce Poivre 39  
 BEEF TENDERLOIN - Brocolis, Pepper Sauce  
*Lait, Sulfites, Fruits à Coque*  
*Milk, Sulphites, Nuts*

OMBLE CHEVALIER - Cerfeuil Tubéreux, 29  
 Crème de Raifort *Lait, Sulfites, Poisson Milk, Sulphites, Fish*  
 OMBLE CHEVALIER - Tuberous Chervil,  
 Horseradish Cream

FILET DE BAR - Gnocchis de Betterave, 34  
 Chicon  
 SEABASS FILLET - Beetroot Gnocchis with Chicory  
*Lait, Sulfites, Oeuf, Gluten, Poisson Milk, Sulphites, Egg, Gluten, Fish*

1 garniture incluse au choix  
 1 included side of your choice

## Les Garnitures

Sides

5

LÉGUMES RÔTIS A L'AIL PURÉE MAISON NATURE FRITES MAISON RIZ NATURE  
 Garlic Roasted Vegetables Homemade Mashed Potatoes Homemade French Fries Plain Rice

## Les Desserts

Desserts

*Découvrez les desserts de notre chef pâtissier Damien Grandclande*

TARTE FEUILLETÉE AU COING *Gluten, Lait, Oeufs, Amande* *Gluten, Milk, Eggs, Almonds* 12  
 QUINCE FLAKY PIE  
 MOUSSE AU CHOCOLAT DU PLÈSS *Lait, Oeufs* *Milk, Eggs* 12  
 PLÈSS CHOCOLATE MOUSSE  
 POIRE BELLE-HELENE *Gluten, Lait, Oeufs, Amande* *Gluten, Milk, Eggs, Almonds* 12  
 BELLE-HELENE PEAR  
 MONT-BLANC MARRON-CLEMENTINE-VANILLE *Gluten, Lait, Oeufs, Amande* 12  
 CHESTNUT-CLEMENTINE-VANILLA MONT-BLANC *Gluten, Milk, Eggs, Almonds*  
 DÔME CAFE-COCO *Gluten, Lait, Oeufs, Amande* 12  
 DÔME COFFEE-COCO *Gluten, Milk, Eggs, Almonds*



Plat végétarien  
 Vegan dish



Plat végétarien  
 Vegetarian dish



Plats et desserts signatures  
 Signature dish



PARTENAIRES OFFICIELS 2024

Prix nets en euros, service compris.  
 Net prices in euros, service included.