

Bistrot Gourmand

de 12h00 -14h00 et 19h00 - 20h30

Potage du Jour Tagessuppe Soup of the Day	7.00
Quiche Lorraine Quiche Speck und Zwiebeln Quiche bacon and onion	10.00
Quiche Légumes Quiche mit Gemüse Quiche with vegetabels	10.00
Melon Jambon Melone mit Schinken Melon with ham	16.00
Bonbon de chèvre chaud et Salade Warmer Ziegenkäse im Blätterteig und Salat Warm Goat Cheese in Puff Pastry and Salad	14.50
Salade Paysanne avec Pommes de Terre Bauernsalat mit Kartoffeln Farmer's salad with potatoes	16.00
Planchette de Charcuterie Fleischplatte Meat Platter	14.90
Planchette de fromages Francais Käseplatte Cheese Platter	15.50
Tranche de Foie gras Brioché Gänseleber Foie gras	21.00
Carpaccio de Filet de Bœuf Carpaccio vom Rinderfilet Beef fillet carpaccio	17.00
Assiette du Promeneur (Salades/Viandes...) Wanderteller (Salate/Fleisch...) Hiking plate (salads / meat ...)	18.00

Tarte flambée Lardons Flammeküchli mit Speckwürfel Flambéed Tart with bacon	12.50
--	--------------

Tarte flambée aux Champignons Flammeküchli mit Pilzen / Speckwürfel Flambéed Tart with Mushrooms / bacon	13.50
---	--------------

Tarte flambée aux Scampis Flammeküchli mit Scampis / Speckwürfel Flambéed Tart with Scampis / bacon	16.30
--	--------------

Tarte flambée aux Légumes Flammeküchli mit Gemüse Flambéed Tart with vegetabels	12.50
--	--------------

Poissons/Fisch/Fish

Poisson du Marché Fisch vom Markt Fish from the Market	(prix suivant le marché) +/-24.50
---	--

Saumon Fumé Maison, Toast Hausgeräucherter Lachs mit Toast Homemade smoked Salmon with Toast	17.90
---	--------------

Viandes/Fleisch/Meat

Souris d'Agneau braisé à l'Ancienne Mortgages Lammeisbein Braised Lamb Mouse	20.90
---	--------------

Tajine de Volaille au Curry et son Couscous Geflügeleintopf mit Couscous Chicken Tagine with Curry and Couscous	19.00
--	--------------

Entrecôte de Bœuf Simmenthaler Beurre Basilic Simmentaler Rindersteak mit Basilikumbutter Simmentaler Entrecote with Butter Basil	26.50
--	--------------

Cuisse de Canard confite aux Lentilles Vertes du Puy Confierte Entenkeulen mit grünen Linsen Confit of Duck Leg with Puy Green Lentils	19.00
---	--------------

Pâtisseries et Glaces

de 12h00 -18h00

Dame Blanche Glace Vanille, sauce Chocolat et Chantilly Vanilleeis, Schokoladensauce mit Sahne	8.10
Café Glacé Glace Vanille, Glace Mokka, Café et Chantilly Vanilleeis, Mokkaeis, Kaffee mit Sahne	8.10
Coupe Brésilienne Glace Vanille, Glace Mokka, Caramel, Noisettes et Chantilly Vanilleeis, Mokkaeis, Karamel, Nüsse mit Sahne	8.10
Coupe aux Fraises (selon Saison) Glace Vanille, Glace aux Fraises, Fraises, Coulis de Fraises et Chantilly Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Coulis mit Sahn	9.20
Coupe aux Framboises (selon Saison) Glace Vanille, Glace aux Fraises, Framboises, Coulis et Chantilly Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeeren, coulis mit Sahne	9.80
Sorbet Colonel Sorbet Citron, Vodka Zitronensorbet mit Vodka	8.50
Boule de Glace aux choix Vanille, Fraises, Mokka, Sorbet Citron Vanille, Erdbeer, Mokka, Zitronensorbet	2.60
Tarte aux Fruits Chantilly	4.30
Pâtisserie	5.00
Milk-shake (selon Saison)	7.50

service et TVA compris
cuisine ouverte de 12:00 à 14:00 heures et de 19:00 à 20:30 heures
le dimanche et jour de fêtes Carte réduite
Carte d'allergènes à votre disposition sur demande

Boissons

SOFT DRINKS

Eau pétillante	2.90
Eau pétillante ½L	4.90
Eau plate	2.90
Eau plate ½L	4.90
Coca-Cola	3.00
Coca-Cola zero	3.00
Orangina	3.30
Sprite	3.00
Icetea Pêche	3.00
Apfelschorle	3.00
Schweppes Tonic	3.00
Schweppes Bitter Lemon	3.00

BIÈRES · BIERE · BEERS

Battin Pils	Pression 0.30l	3.10
Battin Pils	Pression 0.50l	5.50
Battin Pils	0.33l	3.60
Battin Grambrinus	0.33l	3.90
Battin Tripel	0.33l	5.00
Battin Fruité	0.33l	5.00
Battin brune	0.33l	5.00
Erdinger hefetrüb	0.50l	5.00
Chimay bleu	0.33l	6.30
Panaché Limonade	0.30l	3.50
Panaché Limonade	0.50l	5.50
Corona	0.33l	4.80
<i>Sans alcool</i>		
Erdinger hefetrüb	0.50l	5.00
Claustaler	0.33l	3.30

Jus d'Abricot	3.50
Jus d'Ananas	3.50
Jus d'Oranges	3.50
Jus de Pamplemousses	3.50
Jus de Pommes	3.30
Jus de Tomates	3.50

Jus d'Oranges pressées	5.10
Jus de Citron Pressées	5.10

FAIT MAISON

Limonade Lavande	6.50
Limonade Basilic	6.50
Limonade Sureau	6.50

BOISSONS CHAUDES

Café	2.90
Café Décaféiné	2.90
Cappuccino	3.50
Expresso	2.90
Double Expresso	5.00
Latte macchiato	4.00
Chocolat chaud	4.00
Thé au Citron / au Lait	2.90
Thé Vert	2.90
Infusion	2.90
Camomille / Menthe /Tilleul / Verveine	

Irish Coffee	8.50
Vin Chaud (suivant Saison)	4.50

APÉRITIFS

Apéritif Maison	7.90
Coupe de Crémant Luxembourgeois	6.90
Coupe de Champagne	15.00
Kir Royal	7.90
Kir Vin Blanc	6.50
Aperol Spritz	8.50
Porto Blanc	5.80
Porto Rouge	5.80
Sherry Dry	5.80
Martini Blanc	5.80
Martini Rouge	5.80
Vermouth Bianco Bottega	6.20
Vermouth Rosso Bottega	6.20
Ricard	5.80
Amer Picon sec	6.70
Amer Picon à l'Eau, Bière ou Vin Blanc	7.90
Camparie sec	6.70
Camparie à Soda/Orange	7.90
Cynar sec	6.70
Cynar à Soda	7.90

APÉRITIFS SANS ALCOOL

Crodino	4.50
Apéritif Maison	6.50
Cocktail sans Alcool	8.50
Pastis	4.50
Martini blanc	4.50

VINS OUVERT · OFFENE WEINE · WINES BY THE GLAS

Verre de Riesling		4.90
Verre de Rosé de Provence		4.90
Verre de Rouge Merlot		4.90
Pichet de Riesling	0.25l	7.50
Pichet de Riesling	0.50l	15.00
Pichet de Vin rouge/rosé	0.25l	7.50
Pichet de Vin rouge/rosé	0.50l	15.00

Pour des Bouteilles de Vin millésimé ou de Champagne, veuillez demander notre Carte des Vins.

Digestifs

LIQUEURS (4cl)

Amaretto	6.30
Sambucca	6.30
Chartreuse verte	7.70
Cointreau	6.30
Liqueur de Cassis	6.30
Liqueur de Noix	7.90
Liqueur de Verveine	7.90
Liqueur de Prune	7.90
Bailey's	6.30
Grand Marnier	7.00
Limoncello	5.50

BITTERS (4cl)

Buff d Echemach	5.20
Avena	5.20

RUHM (4cl)

Rhum Agricole Ambrée	6.30
Infel Vieux Rhum Agricole	9.50
Rhum de Madère Portugal	
Damoiseau Rhum Vieux 10ans	9.50
Guadeloupe	
Puerto Rican Rum Don Q	10.50
Fini en fûts de Xérès	
Dom Papa Rum 7ans	10.50
Vieilli en Chêne avec un goût de vanille	

WHISK(E)YS (4cl)

Jack Daniel's	Tennessee Whisky	7.90
Aberlour Malt	10years old	8.20
Isfjord	Single malt	8.20
The Quiet Man	12 years old whiskey single malt	9.80

EAUX DE VIE (4cl)

Zenner Schwebsange Luxembourg

Poire Williams 2000 Méd. D'or	8.00
Neelchesbier	6.00
Coings	6.50
Quetsch	6.50
Mirabelle	6.50
Framboise	7.50

TEQUILA (4cl)

Anejo Herencia Mexicana	8.50
Reposado Herencia Mexicana	7.50

GRAPPE (4cl)

Grappa Di Brunello	7.80
Caparzo	
Grappa Di Terrine	7.80
Castello della Paneretta	
Grappa Riserva da Prosecco Fragranze	11.00
En barrique de chêne Bottega	

GIN TONIC

Opyus Sloe Gin	Framboise	Tonic1724	14.00
Opyus Gin	Citron jaune,	Spring Tonic dry	13.00
Gin Mare Capri	Romain, Thym, Citron	Tonic1724	15.00
Bivrost Artic Gin	Citron jaune, Cardamome	Spring Tonic dry	13.00

Marc de Champagne Billcard	8.20
Vieux Marc de Bourgogne	9.50
Calvados Père Magloire V.S.O.P.	6.50

CARTE COMPLETE DIGESTIF SUR DEMANDE