

APÉRITIFS

Kir Royal au Champagne	14.50
Kir au vin blanc	8.50
Martini rouge, blanc	8.00
Picon bière 30cl / 50cl	8.00/10.50
Ricard, Campari	8.00
Porto rouge, blanc	8.80
Crodino	7.00

BULLES – BUBBLES

	Verre Glass	Bouteille Bottle
Champagne Cossy-Péchon	14.00	72.00
Champagne Drappier	14.50	75.00
Ruinart Blanc de Blancs	/	139.00
Crémant Alice Hartmann Brut 	/	65.00
Crémant Krier Welbes Rosé 	11.00	50.00
Crémant Mathes Brut 	10.00	45.00

VINS – WINE

VINS ROUGES – RED WINES	Verre Glass	Bouteille Bottle
Château Lauriol Franc – Côtes de Bordeaux	8.50	42.00
Château Chapelle d’Alienor	9.00	45.00
Côte du Rhône “Saint Esprit” – Delas	9.00	42.00
Pinot Noir, Cep d’Or 	9.50	47.00

VINS ROSÉS – ROSÉ WINES

Vin Maison	7.50	38.00
Côtes de Provence – Domaine de la Sanglière Signature 	9.00	46.00

VINS BLANCS – WHITE WINES

Pinot Blanc, Kox 	7.50	38.00
Riesling, Henri Ruppert 	9.00	45.00
Pinot Gris, Cep d’Or 	9.00	45.00
Muscat Ottonel, Cep d’Or 	9.00	45.00
Rivaner, Cep d’Or 	6.00	29.00
Chardonnay – Moulin de Gassac	8.00	40.00

 Plat/boisson luxembourgeois(e) (luxembourgish dish/drink)

 Plat vegan (vegan dish)

 Plat végétarien (vegetarian dish)

 Boisson bio (organic drink)

Si vous avez des questions concernant les allergènes veuillez demander au serveur
(If you have any questions regarding allergens, please ask the waiter)

COCKTAILS

Aperol, Hugo, Limoncello Spritz	13.00
Mojito	13.00
Old Fashioned	13.00
Piña colada	13.00
Margarita	13.00
Manhattan	13.00
Friquet’s Lux	13.00
Le Mimosa	13.00
Exotic Punch (Sans alcool / Non-alcoholic)	9.50
Virgin Mojito (Sans alcool / Non-alcoholic)	9.50

DIGESTIFS

Sambuca	8.00
Calvados Père Magloire Fine	10.00
Cognac Rémy Martin VSOP	12.50
Jägermeister	8.00
Limoncello / Bailays	8.50
Averna / Cointreau	8.50
Disaronno Amaretto	8.50
Marc de Riesling	11.00

BOISSONS CHAUDES – HOT DRINKS

Café, café décaféiné	4.00
Espresso, espresso décaféiné	4.00
Double espresso	7.50
Lait Russe (Latte Macchiato)	5.00
Cappuccino	5.00
Chocolat chaud	4.50
Irish coffee	10.50
Chai latte maison chaud	5.50

THÉS ET INFUSIONS –
TEA AND INFUSIONS

KUSMI TEA	6.00
-----------	------

N'hésitez pas à demander au serveur pour découvrir notre
sélection de Kusmi Teas. *Feel free to ask the waiter to
discover our selection of Kusmi teas*

TÉI VUM SÉI 	4.00
---	------

Verveine / Eglantier / Tisane du Bonheur (menthe poivrée,
rooibos, ronce, sureau) / Joker (menthe crispée, verveine,
ortie, fleur de sureau) / Relax (mélisse, mauve, fenouil)



ENTRÉES – STARTERS

entrée-starter/plat-dish

Potage du moment – <i>Soup of the day</i> 🌿	11.00
Lënsenzopp – <i>Lentil soup</i> 🇫🇷	12.00
Pâté au riesling – <i>Riesling pâté</i> 🇫🇷	15.00
Escargots 6/12pcs – <i>Snails 6/12pcs</i>	15(6pcs)/25(12pcs)
Feierstengzalott 🇫🇷	19.00
Salade César – <i>Caesar Salad</i>	18.00/24.00
Salade de scampis, saumon fumé et tofu fumé, vinaigrette au basilic <i>Scampi salad with smoked salmon and smoked tofu, basil vinaigrette</i>	20.00/25.00
Carpaccio de bœuf, roquette et parmesan <i>Beef carpaccio with arugula and parmesan</i>	20.00

PLATS – DISHES

Une garnitures au choix inclus dans le plat :
Riz / Purée de pommes de terre / Pommes de terre grenaille
Supplément garniture : 4.50
One side dish of your choice is included with the meal:
Rice / Mashed potatoes / Baby potatoes
Extra side dish : 4.50

Poisson du jour, sauce au choix <i>Fish of the day with sauce of choice</i>	Prix du jour <i>Price of the day</i>
Wäinzoossiss sauce moutarde 🇫🇷 <i>Wine sausage with mustard sauce</i>	23.50
Bouchée à la reine 🇫🇷 <i>Chicken vol-au-vent</i>	26.00
Gromperenzalott mat Wirchtercher 🇫🇷	22.00
Feierstengszalott, pommes de terre grenailles 🇫🇷 <i>Feierstengszalott with baby potatoes</i>	25.00
Salade de pois chiches aux légumes croquants et vinaigrette à la framboise 🌿🍷 <i>Chickpea salad with crunchy vegetables and raspberry vinaigrette</i>	22.00
Tartare de bœuf traditionnel 🇫🇷 <i>Traditional beef tartare</i>	28.00
Hamburger / Cheeseburger pur bœuf (100% beef) 🇫🇷	25.00
Carpaccio de tomate et sa burrata, roquette et parmesan 🌿 <i>Tomato carpaccio with burrata, arugula and parmesan</i>	22.00
Fettuccine à la ricotta, sauce napolitaine au basilic 🌿 <i>Fettuccine with ricotta and basil Napoli sauce</i>	22.00
Croque-monsieur brioché – <i>Brioche croque-monsieur</i>	15.00

FLAMMEKUECHE

Flammekueche traditionnelle <i>Traditional flammekueche</i>	20.00
Flammekueche au saumon <i>Salmon flammekueche</i>	21.00
Flammekueche végétarienne 🌿 <i>Vegetarian flammekueche</i>	20.00

DESSERTS

Homemade by Aneta & Romy

Apfelstrudel maison, glace vanille, crème anglaise, chantilly <i>Homemade Apfelstrudel, vanilla ice cream, custard, whipped cream</i>	12.00
Moelleux au chocolat (15min) <i>Chocolate fondant (15min)</i>	12.00
Tarte au choix <i>Tart of choice</i>	7.00
Glace Marcello au choix (vanille/chocolat/pistache/fraise/mangue passion) <i>Marcello ice cream, choice of flavors (vanilla/chocolate/pistachio/lemon/strawberry/mango passionfruit)</i>	1 boule/scoop 4.00 2 boules/scoops 7.00 3 boules/scoops 10.00
Crêpes maison : <i>Sucre/Confiture/Nutella</i> <i>Homemade crêpes : Sugar/Jam/ Nutella</i>	5.00/6.00/6.00

BIÈRES – BEERS

Bière pression (30 cl) / Panaché (30 cl) 🇫🇷	4.80
Bière pression (50 cl) / Panaché (50 cl) 🇫🇷	7.50
Diekirch grand cru bouteille 🇫🇷	6.20
Battin Fruitée (33cl) 🇫🇷	5.70
Leffe blonde / brune	6.00
Hoegaarden	6.00
Battin (Sans alcool / Non-alcoholic) 🇫🇷	6.00
Cidre Ramborn	6.00

BOISSONS – DRINKS

Eau (Viva, Rosport) 1/4 🇫🇷	3.80
Eau (Viva, Rosport Bleu, San Pellegrino) 1/2 🇫🇷	5.50
Coca-Cola / zero	4.20
Fanta / Sprite / Fuze Tea	4.20
Thé glacé maison	4.20
Schweppes tonic / lemon	4.20

Jus: orange, ananas, tomate, pêche	5.00
Jus de fruits frais (pamplemousse / orange)	6.00
Jus de pomme 🇫🇷	6.50
Chai latte maison glacé	5.50

VODKAS

Absolut	9.00
Mansfeld 🇫🇷	12.00

GINs

Gordon’s London Dry Gin	9.50
Hendrick’s	13.00
Ginix 🇫🇷	13.50
Opyos 🇫🇷	14.00
Monkey 47	14.00
<i>Supplément soft</i>	3.00

RHUMS

Barcardi Blanc	9.00
Rhum Diplomatico	15.00
Don Papa	13.00
Ron Matusalem 23 ans	18.50

WHISKIES

Bulleit Bourbon	11.00
Chivas Regal	12.50

SINGLE MALT WHISKIES

Glenmorangie 12 ans	17.50
Glenmorangie Nectar d’or	18.50
Jack Daniel	11.00

JAPANESE WHISKY

Nikka from the Barrel	17.00
-----------------------	-------

EAUX-DE-VIE

Poire Williams	8.50
Framboise	8.50
Mirabelle	8.50