

NOS SUGGESTIONS

Träipen (Boudin noir) du pays, pommes, choux rouge, purée écrasée à la fourchette 1.2.3.13	24 €
<i>Gebratene Blutwurst, Apfelmus, Rotkohl, Purée</i>	
Choucroute garnie à la Luxembourgeoise .2.11.13	28 €
<i>Sauerkraut nach Luxemburgische Art</i>	
Tartiflette (pomme de terre gratinée) au Reblochon servi dans une poêle, salade mixte	25 €
<i>Tartiflette (Kartoffelauflauf mit Rblochon KASE)</i>	
(Entrée) Noix de Saint-Jacques Dieppe rôties <i>salade d'endives au jambon et champignons jus de moules crème</i>	26 €
<i>Geebratene Jacobsmuscheln, angerichtet auf endiviensalat mit rohschinken und pilzen, Miesmuschel Sahnesoß</i>	
Lapin à la Luxembourgeoise sur lit de linguine	35 €
<i>Kaninchen nach Luxemburgischer Art</i>	
Fondue au Fromage, assortiments charcuterie, pain, salade (min 2 pers prix par pers)	29€
<i>Käsefondue</i> 1.3.13	

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES VORSPEISEN KALT UND WARM

Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) 1.7.10	18 €
<i>Fischsuppe mit rouille, käse und toast</i>	
Vitello Tonnato, sucrine, caperons, chips de patate douce 1.3.7	20 €
<i>Vitello Tonnato</i>	
Saumon Label rouge en deux façon, fumé et mariné à la Betterave	22 €
Gromperkichelcher et son espuma de raifort 13.7.	
<i>Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete</i>	
Nem aux Légumes fait maison et coulis de poivron aigre doux 1.5.	18 €
<i>Hausgemachte Frühlingsrolle mit Gemüse</i>	
Croquettes de Crevettes grises de la mer du Nord, persil frit, citron 1.2.3.6.	19 €
<i>Garnelenkroketten vom Nordsee</i>	
Carpaccio de bœuf aux copeaux de foie de canard, rucola, parmesan 3.9	21€
<i>Ridercarpaccio mit Hausgemachte Entetopfleber, parmesan und rucola</i>	
Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf 1.2.3.	22 €
<i>Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art</i>	
Terrine de Foie de canard au naturel, marmelade de figues, toast brioché 1.13	25 €
<i>Hausgemachte Entetopfleber mit Feigenchutney, toast</i>	
Cassolette d'Escargots de Bourgogne au beurre fines herbes à ma façon 6 pc 15 € 12 pc 25 €	
<i>Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.</i>	

LES POISSONS

FISCH

Aile de Raie au beurre noir <i>Rochenflügel mit Kapernbutter</i>	35 €
Dos de Sandre rôti sur lit de choucroute, sauce au Riesling du pays 2.6.7.8.13 <i>Gebratener Zander auf Sauerkraut</i>	35 €
Tataki de Thon sur une poêlée de Légumes et quinoa façon Wok 2.7.12 <i>Tuna Tatyaki (thunfisch) auf quinoa gemüse Wok,</i>	35 €
Sole meunière de la mer du Nord 3.7 <i>Nordsee-Seezunge Müllerin-Art</i>	49 €

LES VIANDES

FLEISCH

Côte de veau gratinée au Roquefort 1.2.3.13 <i>Überbackenes Kalbskotelett mit Roquefort Käse</i>	33 €
Paschtéit (Bouchée à la Reine) frites, salade <i>Königinpastete mit Pommes und Salat</i>	28 €
Côte à l'os de Bœuf du Terroir +- 500 gr sauce Chimichurri ou Béarnaise maison <i>Rippensteak vom Rind (mit knochen)</i>	49 €
Filet de Boeuf du Terroir sauce au choix (poivre, beurre fines herbes, champignons, béarnaise) <i>Rinderfiletsteak gebraten, Soße auswahl, pfeffersauce, béarnaise, kräuterbutter, Pilzrahmsoße,</i>	45 €
Côtes d'agneau à l'ail et fines herbes 1.3.10.13 <i>Lammkotelett mit Kräuterbutter</i>	38 €
Magret de Canard au miel porto et vinaigre, spécialité 1.3.13 <i>Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße</i>	33 €
Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité 1.3.11.13 <i>Kalbsnieren und Bries auf meiner Art</i>	29 €
Cordon bleu de Veau crème champignons 1.2.3. <i>Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße</i>	29 €
Burger pure Boeuf du Terroir à la Raclette et truffe façon K 1.3.7.10.11 <i>Raclettekäse-Burger mit Trüffel</i>	26 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et un féculent

VEGETARIENS VEGETARIER

Malfadine (pâte) aux champignons des bois (Végétarien) 1.2.3 22 €

Mafaldine (nudeln) mit Pilzen

Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola 1.2.3 21 €

Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten

PÂTES NUDELN

Linguine aux scampi, chorizo, courgette, tomate et Pesto à l'ail des Ours 1.2.9. 22 €

Penne à la crème de Lard Fumé du Pays et Parmesan façon Carbonara 1.3 19 €

LES JUNIORS

Un plat et une glace 15 €

(Uniquement pour les enfants jusqu'à 12 ans)

Penne Carbonara 1.2.3.13

Nuggets de poulet, compote, frites 1.2.3

Schnitzel Escalope de Veau panée, compote, frites 1.2.



M E N U Bib Gourmand

45 €

Entrées

Bisque de Homard 1.3.6.7

Ou

Terrine de gibier maison, confiture d'oignons au cassis sur toast 1.2.3

Plats

Escalope de saumon d'Ecosse rôti sur lit de choucroute, sauce au Riesling du pays 1.3.7.13

Ou

Parmentier de Queues de Bœuf, petite salade vinaigrette 1.3.10.13

Desserts

Tiramisu revisité aux poires Conférence 1.2.3.

Ou

Tarte au Fromage blanc du pays aux clémentines 1.2.3.

Liste des 14 Allergènes

Intolérances alimentaires à déclarer

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes 1.Céréales (gluten) 2.Oeufs 3.Lait, crème 4.Arachides 5.Soja 6.Crustacé 7.Poissons 8.Mollusques (fruits de

mer) 9.Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix) 10.C éleri11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Sulfites (vin, bière) 14.Lupin (farine, graines de lupin)