

## LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Vitello Tonnato, sucrine, caperons, chips de panais, tomates confites Vitello Tonnato 1.3.7	20,00 €
Foie de canard au Naturel, marmelade de figues, toast brioché Hausgemachte Ententopfleber mit Feigenchutney, toast 1.2.13	25,00 €
Saumon Label rouge en deux façon, fumé et mariné à la Betterave Gromperekichelcher et son espuma de raifort Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete 1.3.7	22,00 €
Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) Fischsuppe mit rouille, käse und toast 1.3.7.10.13	18,00 €
Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art 1.2.3.5.6	22,00 €
Cassolette d'Escargots de Bourgogne au beurre fines herbes . Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.13	6 pc 15,00 € 12 pc 25,00 €

## SUGGESTIONS

- En entrée, Burrata sur lit de tomate à l'ancienne** 19,00 €  
**Vorspeise, Burrata auf Tomatensalat aus alten tomatensorten 3.**
- En entrée, Méli-Mélo de Melon & Pastèque au Jambon cru du pays** 19,00 €  
**Vorspeise, Feines Méli-Mélo von Melone und Wassermelone mit Luxemburger Rohschinken**
- Saumon d'Écosse snacké, légumes verts glacés, Sauce agrumes-gingembre** 35,00 €  
**Schottischer Lachs gebraten, glasierte grüne gemüse, Zitrus-Ingwer-sauce 1.3.7.**
- Cannellonis farcis ricotta-épinard, coulis de tomate basilic** 24,00 €  
**Cannelloni mit Ricotta-Spinat füllung, mit Tomaten Basilikum-Coulis 1.2.3.**

## VÉGÉTARIEN

- Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola, pesto** 24,00 €  
**Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten 12.2.3.9**

## SALADES

- Salade César revisitée au poulet croustillant** 24,00 €  
**Caesar Salat ( römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, croûtons, parmesan) 1.2.3**
- Salade Estivale de scampi à l'ail et fines herbes, melon et pastèque** 28,00 €  
**Sommerlicher Scampi-Salat, mit Knoblauch, feinen kräutern, Melone & Wassermelone 1.3.6**

## LES MOULES SONT ARRIVÉES

Moules Natures (1 Kg)	légumes, jus nature, frites 8.10	25,00 €
Moules Marinières (1 Kg)	échalottes, ail, carottes, thym, vin blanc, frites 8.10.13	27,00 €
Moules Crème ail	légumes, ail, crème, vin blanc, frites 3.8.10.13	28,00 €

## LES POISSONS

Filet de Dorade Grise snacké, purée, compotées de tomates, Brunoise de courgette, poivron, poudre de chorizo, huile d'olive, citron		36,00 €
Filet von der Dorade, kurz angebraten, mit feinem Kartoffelpüee, Tomatenkompott und mediterranen Condiments 3.7		
Sole meunière de la mer du Nord		49,00 €
Nordsee-Seezunge Müllerin-Art 3.7		

## LES JUNIORS un plat au choix et une glace au choix

-Chicken Nuggets, frites, compote de pommes	16,00 €
-Penne Carbonara	
-Fish and chips	

### 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, beurre 4.Arachides 5.Soja 6.Crustacé 7.Poissons  
8.Mollusques (fruits de mer) 9.Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix 10.Céleri. 11.Moutarde  
12.Graines de sésame 13.Sulfites (vin, bière) 14.Lupin (farine, graines de lupin)

## LES VIANDES

Paschtéitchchen (Bouchée à la Reine) Königspastete 1.2.3.13	28,00 €
L'Entrecôte de Boeuf façon Tagliata Rib-Eye-Steak vom Rind als Tagliata aufgeschnitten 1.3.13	39,50 €
Cordon bleu de Veau crème champignons Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße 1.2.3.13	30,00 €
Cheeseburger pure boeuf, 1.2.3.11	23,00 €
Magret de Canard aigre doux miel et porto, spécialité Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße 1.3.13	33,00 €
Faux Filet de Boeuf sauce aux choix poivres, beurre fines herbes, champignons, béarnaise Rinderroastbeef Steak auswahl, (pfeffer, kräuterbutter, pilzsoße, béarnaise 1.2.3.13	35,00 €
Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité Kalbsnieren und Bries auf meiner Art. 1.3.11.13	30,00 €
Filet américain façon belge Rindertatar auf belgische art 1.2.3.	28,00 €
Côtes d'agneau à l'ail et fines herbes Lammkotelett mit Kräuterbutter 1.3.10.13	39,00 €

# NOS CARPACCIOS DE BOEUF DU TERROIR

/servis avec frites et salade en plat

<<Signature K>>	22,00 €
boeuf, foie gras de canard, roquette, parmesan, vinaigrette du chef 2.13.	/30,00 €
<<Burrata>>	20,00 €
boeuf, burrata, huile basilic, citron, pesto , roquette, tomate confite, pignons 3.9.	/28,00 €
<<Classico>>	18,00 €
boeuf, huile d'olive, citron, copeaux de parmesan, roquette 3.	/27,00 €
<<Américain>>	18,00 €
boeuf, sauce américaine, roquette, parmesan, tomate cerise 2.11.	/27,00 €

## LES DESSERTS

Fraises Melba	13,00 €
Pavlova aux fraises	14,00 €
Crème Brûlée	12,00 €
Nougat glacé au miel, d'acacia, amandes, praliné, coulis de fruits rouges	12,00 €
Moelleux aux chocolat pure Caraïbe, glace caramel beurre salé	14,00 €
Dame blanche au chocolat chaud, crème chantilly	13,00 €
Café glacé	13,00 €