LA CARTE

Bienvenue

La direction et le personnel
sont heureux de vous accueillir
et vous souhaitent

BON APPÉTIT

RESTAURANT
BRASSERIE
K
BURRIGPLATZ

LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Velouté de Potiron aux épices douces — 14,00 €
Feine Kürbiscremesuppe mit milden Gewürzen 3.

Croquettes de crevettes grises, brunoise de céleri rave et pomme en salade — 24,00 €
Garnelenkroketten vom Nordsee auf Sellerie-Apfel Brunoise. 1.2.3.6.13

Tartare de Thon à la mangue et pomme sur lit de Guacamole — 25,00 €
Thunfischtatar mit Mango und Apfel auf einem Bett von Guacamole 1.3.7

Vitello Tonnato, sucrine, caprons, chips de panais, tomates confites — 22,00 €
Vitello Tonnato 1.3.7

Foie de canard au Naturel, marmelade de figues, toast brioché — 25,00 €
Hausgemachte Ententopfleber mit Feigenchutney, toast 1.2.13

Saumon Label rouge en deux façon, fumé et mariné à la Betterave Gromperekichelcher et son espuma de raifort — 23,00 €
Geräuchter Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete 1.3.7

Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) — 19,00 €
Fischsuppe mit rouille, käse und toast 1.3.7.10.13

Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf — 24,00 €
Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art 1.2.3.5.6

Cassolette d'Escargots de Bourgogne au beurre fines herbes **(spécialité)** 6 pc 19,00 €
Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.13

RESTAURANT BRASSERIE K BURRIGPLATZ

LES POISSONS

Truite Ardennaise revisitée, sans arêtes — 29,50 €
Forelle nach Ardenner Art Neu interpretiert grätenfrei 3.7.13

Sole meunière de la mer du Nord — 49,50 €
Nordsee-Seezunge Müllerin-Art 3.7

Gratin de Poissons et fruits de mer — 36,00 €
Gratin von Fisch. und. Meerfrüchten 1.2.3.7.8.13

VÉGÉTARIEN

Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola, pesto — 26,00 €
Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten 12.2.3.9

Cannellonis farcis ricotta-épinard, coulis de tomate basilic — 24,00 €
Cannelloni mit Ricotta-Spinat füllung, mit Tomaten Basilikum-Coulis 1.2.3.

SALADES

Salade César revisitée au poulet croustillant — 24,00 €
Caeser Salat (römersalat, knuspriges Hähnchenfilet, croûtons, parmesan) 1.2.3

Liste des 14 Allergènes
Intolérances alimentaires à déclarer
Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenants 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)

RESTAURANT BRASSERIE K BURRIGPLATZ

LES VIANDES

Ragout de Marcassin et ses garnitures Zartes Wildschweinragout 1mit saisonalen Beilagen 1.2.3.13	33,00 €
Filet de Biche sauce Poivrade et ses garnitures Hirschkalbsfilet an feiner Pfeffer-Wildsauce dazu saisonale Beilagen 1.2.3.13	43,00 €
Escalope Viennoise Wienerschnitzel 1.2.3.	28,00 €
Boulettes à la Liègeoise Fleischbälchen nach Lüttischer Art 1.2.3.11.13	24,00 €
Paschtéitchen (Bouchée à la Reine) Königspastete 1.2.3.13	28,00 €
Cordon bleu de Veau crème champignons Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße 1.2.3.13	32,00 €
Burger Montagnard Signature (pure boeuf, raclette à la truffe) Alpen Burger, Rindfleisch Trüffelracletteкäse 1.2.3.11	24,00 €
Magret de Canard aigre doux miel et porto, spécialité Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße 1.3.13	35,00 €
Faux Filet de Boeuf sauce aux choix poivres, beurre fines herbes, champignons, béarnaise Rinderroastbeef Steak auswahl, (pfeffer, kräuterbutter, pilzsoße, béarnaise 1.2.3.13	38,00 €
Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité Kalbsnieren und Bries auf meiner Art. 1.3.11.13	33,00 €
Côte de Veau Gratinée au Roquefort Kalbskotelett mit Roquefort überbacken 1.3.11.13	38,00 €
Côtes d'agneau à l'ail et fines herbes Lammkotelett mit Kräuterbutter 1.3.10.13	39,00 €

Tous nos plats sont accompagnés de légumes et féculents

RESTAURANT BRASSERIE K BURRIGPLATZ

NOS CARPACCIOS DE BOEUF DU TERROIR

en entrée ou en plat servis avec frites et salade en plat

<<Signature K>> 24,00 €
boeuf, foie gras de canard, roquette, parmesan, vinaigrette du chef 2.13. /30,00 €

<<Burrata>> 23,00 €
boeuf, burrata, huile basilic, citron, pesto , roquette, tomate confite, pignons 3.9. /29,00 €

<<Classico>> 20,00 €
boeuf, huile d'olive, citron, copeaux de parmesan, roquette 3. /28,00 €

LES JUNIORS un plat au choix et une glace au choix

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

LES DESSERTS

Coupe Brésilienne, Glace moka, vanille, sauce caramel, brisures de noisettes caramélisées, chantilly	12,00 €
Pavlova aux Abricots, meuringue, crème vanille, sorbet et. compotée d'abricots	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 €

LES DESSERTS

Coupe Brésilienne, Glace moka, vanille, sauce caramel, brisures de noisettes caramélisées, chantilly	12,00 €
Pavlova aux Fruits rouges, meuringue, crème vanille, sorbet, fruits rouges	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 €

RESTAURANT BRASSERIE K BURRIGPLATZ