

Carte de Menu - Restaurant et Brasserie

Entrée :


Tartare «Gravlax» et son caviar, gazpacho de concombre et pommes vertes	19,70€
Carpaccio de bœuf classique: roquette-parmesan-balsamico-citron-huile d'olive-pesto basilic	16,20€
"Feierstengszalot" traditionnelle	16,80€
Tarte flambée:	
- Lardons, oignon rouge et fromage	12,00€
- Chèvre, oignon rouge, noix et pommes	13,00€
Nos quiches maison: (servies avec un bouquet de salade du moment)	
- La classique - lorraine	11,40€
- Du pays - chèvre	11,40€
Scampis sautés à l'ail et tomate, salade du moment	21,90€

Plat :

Filet de bœuf, courgettes grillées de notre jardin, pommes de terre frites maison, sauce Madeira	38,90€
Bouchée à la reine de notre ferme, pommes de terre frites maison à la graisse de bœuf, salade du moment	26,50€
Filet truite saumonée, pommes de terre grenailles et beurre d'amandes	25,90€
Notre JAMBON cru et cuit : (à volonté)	25,40€
Jambon cru et cuit marque nationale, salade mixte, vinaigrette maison et frites	
Kniddelen maison :	
- petits pois, champignons, parmesan, mesclun de salade	19,70€
- aux lardons, mesclun de salade	19,70€
Curry de légumes, tofu fumé, noix de cajou, riz au jasmin	21,60€
Poulpe grillé, texture de céleri et sauce café	28,70€

Dessert :

Dame blanche	8,90€
Café glacé	8,90€
Véritable crème brûlée à la vraie vanille bourbon et sa glace caramel beurre salé	12,00€
Tarte du jour	8,90€
Trilogie sorbet fait maison (Banane-Persil ; Fraise-Basilic ; Menthe)	11,80€
Parfait de rhubarbe, fraise et crumble	12,50€

A emporter :  Vous recevez votre plat dans «l'ECOBX consigne 5€» prêt à déguster à la maison

Regional Produit'en vun lëtzebuenger Produzenten