

LES ENTRÉES



Tyropitas de chèvre et miel (1,3,7,10,11)	10.00
Salade aux senteurs d'agrumes et huile de sésame grillé Villa Côte d'argent Sauvignon blanc, Lionel Osmin	5,50
Poireaux confits au beurre (1,3,5,7,10,12)	10,00
Foin de poireaux et gribiche à l'aneth « Augusta », Rière Cadène Languedoc Roussillon	6.00
Velouté de chou fleur rôti (1,35,7)	11.00
Œuf parfait, oignons crispy et semoule de chou fleur Chardonnay Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand	8.50
Saumon gravelax à la betterave (4,7,8,12)	15.00
Combawa et crème fraîche citronnée aux noix Pinot gris Ahn Goellebourg, Schmit Fohl	7.00
Gambas marinées au curcuma (2,12)	17.00
Tartare d'avocat mangue passion à la coriandre Riesling Wormer Koepchen, Schmit Fohl	7.50
Foie gras mi-cuit du chef au porto et cognac (1,7,12)	18.00
Confiture d'oignons vin rouge et cola Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin	6.50

LES POISSONS



Saumon confit servi à 42°C (1,4,7,9,12)	26.00
Écrasé de pommes de terre rôties à l'huile d'olive et herbes fraîches P'tits légumes et sauce tandoori	
Riesling Wormer Koepfchen, Schmit Fohl	7.50
Filet de dorade royale snacké (1,4,7,9,12)	27.00
Beurre blanc vanille, poireaux confits Velours de panais, croustillant de polenta	
Chardonnay Domaine de l'Aigle, Gérard Bertrand	8.00

LES PLATS VÉGÉTARIENS



Farandole de légumes (1,5,6,7,8)	20.00
Jeu de textures légumes, pesto coriandre et sauce soja	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl	7.00
Burger végétarien (1,3,5,7,11,12)	24.00
Falafel, oignons confits, cheddar, salade, tomate et houmous	
Pinot Noir Ahn Goellebour, Schmit Fohl	8.00

LES VIANDES



Le faux filet de bœuf Simmental (1,7,9,10,12)	23.00
Sauce poivre, frites et salade	
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J-L Chave Sélection	6.00
Poitrine de lard confite 24h (1,6,7,12)	23.00
Laqué sauce soja, velours de patate douce et croustillant de polenta et brocolis	
Pinot Noir Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand	8.00
Risotto à la truffe et œuf parfait, (1,3,7,9,12)	25.00
Jus de veau truffé et oignons confits	
Côtes du Rhône « Mon Cœur » J-L Chave Sélection	6.00
Tendre suprême de poulet jaune gratiné (1,7,9)	24.00
Sainte Maure de Touraine, sauce poulette	
Riz jaune et p'tits légumes	
Pinot Noir Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand	8.00
Souris d'agneau au miel et quatre épices (1,5,7,9,12)	27.00
Houmous, falafel et carottes confites	
Côtes Catalane « l'Echalas » Rière Cadène	7,50

LES SPÉCIALITÉS DU P'TIT MAX



La Bouchée à la Reine (1,3,7,9,10,12)	24.00
Volaille et ris de veau	
Frites et salade	
<i>Pinot Gris Ahn Goellebour, Schmit Fohl</i>	7.00
Cordon bleu de volaille au comté (1,3,5,7,9,10,12)	24.00
Sauce champignons, frites et salade	
<i>Pinot Noir Ahn Goellebour, Schmit Fohl</i>	8.00
Tartare de bœuf du terroir luxembourgeois (1,3,4,9,10,12)	24.00
À l'huile de tomates confites, jardin de crudités	
Frites et salade	
<i>Pinot Noir Domaine de l'Aigle Gérard Bertrand</i>	8.00
Cheeseburger de bœuf (1,3,7,11,12)	24.00
Oignons confits, cheddar, salade, tomate, sauce barbecue	
Frites	
<i>Côtes du Rhône « Mon Cœur » J-L Chave Sélection</i>	6.00

LA PLANCHE DE FROMAGE



Fromages (7) trilogie ou 5 fromages

9,00

12,00

LES DESSERTS



La crème brûlée (1,3,7,12)

Parfum du moment et sorbet framboise

Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin

10,00

6,50

Gratin de fruits frais et cuit (1,3,7,12)

Sabayon Grand Marnier et glace vanille

Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin

10,00

6,50

Moelleux au chocolat Guanaja 70% (1,3,7,5)

Glace menthe chocolat

Banyuls Tradition, Gérard Bertrand

11,00

8,00

Poire Belle-Hélène (1,7,5,12)

Sauce chocolat caramel beurre salé, chantilly mascarpone, tuile amande

Gewürztraminer Ahn Goellebour, Schmit Fohl

11,00

8,00

Tarte citron meringuée déstructurée (1,3,5,7)

Sorbet citron

Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin

12,00

6,50

Le café gourmand (1,3,5,7,12)

Composé de desserts de la carte miniaturisés

12,00

MENU AU P'TIT MAX À 39.00



Tyropitas de chèvre et miel (1,3,7,10,11)

Salade aux senteurs d'agrumes et huile de sésame grillé

Ou

Velouté de chou fleur rôti (1,35,7)

Œuf parfait, oignons crispy et semoule de chou fleur

Ou

Poireaux confits au beurre Foin de poireaux et gribiche à l'aneth (1,3,5,7,10,12)



Le faux filet de bœuf Simmental frites, salade (1,7,9,10,12)

Ou

Saumon confit servi à 42°C (1,4,7,9,12)

Écrasé de pommes de terre rôties à l'huile d'olive et herbes fraîches, p'tits légumes et sauce tandoori

Ou

Poitrine de lard confite 24h (1,6,7,12)

Laqué sauce soja, velours de patate douce et croustillant de polenta et brocolis



La crème brûlée (1,3,7,12)

Ou

Gratin de fruits frais et cuits (1,3,7,12)

Ou

Moelleux au chocolat Guanaja 70% (1,3,7,5)

MENU BISTRONOMIQUE 48.00



Foie gras mi-cuit du chef au porto et cognac (1,7,12)

Confiture d'oignons vin rouge et cola

Ou

Gambas marinées au curcuma (2,12)

Tartare d'avocat mangue passion à la coriandre

Ou

Saumon gravelax à la betterave (4,7,8,12)

Combawa et crème fraîche citronnée aux noix



Filet de dorade royale snackée (1,4,7,9,12)

Beurre vanille, poireaux confits, velours de panais

Ou

Tartare de bœuf du terroir luxembourgeois (1,3,4,9,10,12)

À l'huile de tomates confites, jardin de crudités

Ou

Souris d'agneau au miel et quatre épices (1,5,7,9,12)

Houmous, falafel et carottes confites



Trilogie de fromages (7)

Ou

Moelleux au chocolat Guanaja 70% glace menthe chocolat (1,3,7,5)

Ou

Tarte citron meringuée déstructurée, sorbet citron (1,3,5,7)

MENU AU P'TIT VÉGÉ 37,00



Poireaux confits au beurre (1,3,5,7,10,12)

Foin de poireaux et gribiche à l'aneth

Ou

Velouté de chou fleur rôti (1,3,5,7)

Œuf parfait, oignons crispy et semoule de chou fleur



Burger végétarien (1,3,5,7,11,12)

Falafel, oignons confits, cheddar, salade, tomate et houmous

Ou

Farandole de légumes (1,5,6,7,8)

Jeu de textures légumes, pesto coriandre et sauce soja



Gratin de fruits frais et cuits (1,3,7,12)

Sabayon Grand Marnier et glace vanille

Ou

Poire Belle-Hélène (1,7,12)

Sauce chocolat caramel beurre salé, chantilly mascarpone, tuile amande

MENU BISTRONOMIQUE À 48.00



**Pour ce menu le chef c'est vous
Composez le menu que vous désirez déguster**

Choisissez une entrée pour vous mettre en appétit parmi
Les entrées proposées de la carte



Pour le plat, choisissez celui qui vous donnera le plus de plaisir à déguster
Parmi tous les mets que nous vous concoctons aux p'tits oignons



Vous avez choisi l'entrée, déjà fait votre choix dans nos plats

Votre liberté ne s'arrêtera pas là !
Décidez de la note sucrée que vous donnerez à votre palais pour terminer ce repas en beauté
parmi toutes les douceurs de notre pâtissier



MENU AU P'TIT KID



Steak haché de bœuf

(Frites ou salade ou purée)

OU

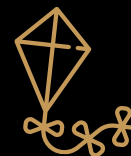
Falafel et houmous

(Salade)

OU

Suprême de poulet jaune

(Frites ou salade ou purée)



Duo de boules de glace

Chantilly vanille mascarpone



12.00 €

LISTE DES ALLERGÈNES



- 1 - Céréales contenant du gluten et les produits à base de céréales**
- 2 - Crustacés et produits à base de crustacés**
- 3 - Œufs et produits à base d'œufs**
- 4 - Poissons et produits à base de poissons**
- 5 - Arachides et produits à base d'arachides**
- 6 - Soja et produits à base de soja**
- 7 - Lait et produits à base de lait**
- 8 - Fruits à coques**
- 9 - Céleri et produits à base de céleri**
- 10 - Moutarde et produit à base de moutarde**
- 11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.**
- 12 - Anhydride sulfureux et sulfites**
- 13 - Lupin et produits à base de lupin**
- 14 - Mollusques et produits à base de mollusques**