

# Les Entrées

Œuf parfait	12.00
Champignons des bois, émulsion de parmesan (3,7,9,12)	
Sauvignon Blanc Valle Central, Castillo Varez	7.00
Foie gras	21.00
Brioche grillée, confiture de saison (1,3,5,7,9,12)	
Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor Allemagne	9.00
Tartare de thon aux asperges	17.00
Soja et citron vert (4,6,11,12)	
Viognier Villa blanche Languedoc	7.00
Duo de saumon fumé et grawlax	16.00
Blinis et pickles (1,4,7,11,12)	
Riesling Ahn Vogelsang, Domaine Schmit Fohl	8.50
Velouté de saison (1,7,9,12)	11.00
Chardonnay Villa blanche Languedoc	7.00
Burrata Luxembourgeoise	14.00
Tomates cerises grillées au basilic (7,12)	
Pinot Gris Ahn Goellebour, Domaine Schmit-Fohl	8.00

## Les Poissons

Steak de thon mi-cuit	28.00
Riz basmati aux olives (4,11,12)	
Viognier Villa blanche Languedoc	7.00
Filet de dorade grillé	25.00
Risotto au citron vert (4,7,11,12)	
Riesling Ahn Vogelsang, Domaine Schmit Fohl	8.50

## Les Woks, Nouilles de riz

Wok de légumes (6,11,12)	21.00
Côtes du Rhône « Mon cœur » J-L Chave	9.00
Wok de bœuf (6,11,12)	23.00
Côtes du Rhône « Mon cœur » J-L Chave	9.00
Wok de gambas (2,6,11,12)	24.00
Sauvignon Blanc Valle Central, Castillo Varez	7.00

# Les Viandes

Entrecôte de bœuf	26.00
Sauce poivre, frites & salade (1,7,9,10,12)	
Côtes du Rhône « Mon cœur » J-L Chave	9.00
Filet de bœuf cuit basse température	32.00
Sauce poivre, frites & salade (1,7,9,10,12)	
Flor De Morca, Espagne	8.00
Côte de veau basse température	31.00
Champignons grillés (1,7,9,10,12)	
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00
Filet de bœuf cuit basse température façon Rossini	36.00
Sauce Madère, écrasé de pommes de terre (1,7,9,10,12)	
L'Idiot Merlot Maison Ventenac, Languedoc	8.00
Burger de bœuf	23.00
Pain ciabata sauce barbecue (1,7,9,10,12)	
Côtes du Rhône « Mon cœur » J-L Chave	9.00

## Les Spécialités

La Bouchée à la Reine	24.00
Volaille, frites (1,3,7,9,10,12)	
<b>Pinot Gris Ahn Goellebour, Domaine Schmit-Fohl</b>	<b>8.00</b>
Duo de Cordon bleu de poulet jaune et veau au comté Bio	25.00
Sauce champignons, frites et salade (1,3,5,7,9,10,12)	
<b>Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie</b>	<b>9.00</b>
Souris d'agneau au vin rouge (1,7,9,12)	29.00
<b>Flor De Morca, Espagne</b>	<b>8.00</b>
Tartare de bœuf coupé au couteau	23.00
Frites & salade (1,3)	
<b>L'Idiot Merlot Maison Ventenac, Languedoc</b>	<b>8.00</b>

## A Partager

Planche de Charcuteries	12.00
Planche de Fromages	15.00
Planche Mixte	20.00

## Le Chariot de fromages

Fromages (7) trilogie ou 5 fromages	12,00	15,00
-------------------------------------	-------	-------

## Les Desserts

Cheesecake aux fruits rouges (1,3,7,12)		13,00
---	--	-------

Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor Allemagne	9,00	
--	------	--

La Crème brûlée (3,7)		10,00
-----------------------	--	-------

Viognier Villa blanche Languedoc	7,00	
----------------------------------	------	--

Déclinaison de Kiwi & Panna Cotta (1,7,12)		11,00
--	--	-------

Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor Allemagne	9,00	
--	------	--

Moelleux au chocolat, glace vanille bourbon (1,3,7,5)		12,00
---	--	-------

Porto Niepoort, LBV 2019	11,00	
--------------------------	-------	--

La traditionnelle dame Blanche (1,3,8,7)		9,00
--	--	------

Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor Allemagne	9,00	
--	------	--

Assiette gourmande (1,3,5,7,12)		12,00
---------------------------------	--	-------

Coupe de Champagne Mailly	13,00	
---------------------------	-------	--

# Menu Au P'tit Max à 45.00

Velouté de saison

Ou

Œuf parfait

Champignons des bois, émulsion de parmesan

-----

Entrecôte de bœuf sauce poivre

Frites, salade

Ou

Filet de dorade

Risotto au citron vert

Ou

Wok de légumes

-----

Trilogie de fromages

Ou

La crème brûlée à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat

# Menu Resto Deals à 55.00

Duo de Saumon fumé maison et grawlax

Blinis et pickles

Ou

Burrata Luxembourgeoise

Tomates cerises grillées au basilic

-----

Steak de thon mi-cuit

Riz basmati aux olives

Ou

Filet de bœuf cuit basse température

Sauce poivre, frites & salade

Ou

Wok de légumes

-----

Trilogie de fromages

Ou

Déclinaison de Kiwi & Panna Cotta

Ou

Assiette gourmande

# Menu Lunch du 16 au 19 avril à 27,00€

Formule entrée plat ou plat dessert à 23,00

Courgette farcie

Ou

Velouté de radis

-----

## Plat du Jour à 18,00€

### MARDI ET MERCREDI

Tripes de bœuf à la provençale

Ou

Risotto de safran et cabillaud

### JEUDI ET VENDREDI

Fish and chips, sauce tartare

Ou

Tagliata de bœuf

-----

Duo de fromages

Ou

Tartelette aux fraises



# 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

# Les Apéritifs

## LES BULLES

La Coupe de Champagne

13.00

La Coupe de Crémant

8,00

La Coupe de Crémant Rosé

9,00

Le kir Royal Champagne

13.50

Le kir Crémant

8.50

Le kir Vin blanc

7.50

## LES PORTOS Niepoort

Porto blanc

7.00

Porto Rouge Ruby

7.00

Porto Rouge Tawny

9.00

Porto Rouge LBV 2019

11.00

## LES VERMOUTHS

Martini blanc ou rouge

7.00

## LES BITTERS

Campari, Suze

7.00

Apérol Spritz

11.00

## LES AMERS

Picon Bière

5.50

Picon Vin Blanc

7.00

Cynar

7.00

## LES GINS TONICS

Hendrick's

14.00

Tanqueray

12.00

Generous

14.00

Monkey 47

15.00

Panda

14.00

Mom

14.00

(10cl)

Bombay Sapphire

13.00

Brockmans

14.00

Arduenna

15.00

Sir Chill

17.00

Birds

14.00

## LES COCKTAILS

Margarita

12.00

Hugo

11.00

Mojito

12.00

Caipirina

12.00

Pina Colada

12.00

Bloody Mary

12.00

Cocktail sans alcool

8.00

Américano

12.00