

Les Entrées

Ceviche de cabillaud	17.00
Façon péruvienne (1,4,7,9)	
Autours du Bois Côtes du Rhône blanc, Domaine Durieu	9.00
Foie gras	21.00
Brioche grillée, confiture de saison (1,3,5,7,9,12)	
Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor Allemagne	9.00
Salade de cromesquis	12.00
Au comté & lard (1,3,5,7)	
Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl	8.00
Carpaccio de saumon grawlax	16.00
Granny Smith (1,4,7,11)	
Moment Suspendu, Côtes de Provence blanc, Domaine La Grande Bauquière	9.00
Gaspacho de saison (1,9,12)	11.00
Chardonnay Villa blanche Languedoc	7.00
Burrata Luxembourgeoise	14.00
Tomates cerises grillées au basilic (7,12)	
Riesling Ahn Vogelsang, Domaine Schmit-Fohl	8.50

Les Poissons

Poulpe grillé	32.00
Caponata (4,12)	
Autours du Bois Côtes du Rhône blanc, Domaine Durieu	9.00
Dos de cabillaud	26.00
Ecrasé de pommes de terre citronné (4,11,12)	
Moment Suspendu, Côtes de Provence blanc, Domaine La Grande Bauquière	9.00

Les Woks, Nouilles de riz

Wok de légumes (1,6,11,12)	21.00
Côtes du Rhône Plan de Dieu, Domaine Durieu	9.00
Wok de bœuf (1,6,11,12)	23.00
Côtes du Rhône Plan de Dieu, Domaine Durieu	9.00
Wok de gambas (1,2,6,11,12)	24.00
Moment Suspendu, Côtes de Provence blanc, Domaine La Grande Bauquière	9.00

Les Viandes

Entrecôte de bœuf	27.00
Sauce poivre, frites & salade (1,7,9,10,12)	
Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts	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
Pluma de porc ibérique	31.00
Ecrasé de pommes de terre & légumes de saison (1,7,9,10,12)	
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00
Burger de bœuf	23.00
Pain ciabata sauce barbecue (1,7,9,10,12)	
Côtes du Rhône Plan de Dieu, Domaine Durieu	9.00

Les Spécialités

La Bouchée à la Reine	24.00
Volaille, frites (1,3,7,9,10,12)	
Pinot Gris Wormer Wäibour, Domaine Schmit-Fohl	8.00
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)	
Karma Ferro 13 Primitivo Puglia Italie	9.00
Souris d'agneau au vin rouge (1,7,9,12)	29.00
Flor De Morca, Espagne	8.00
Tartare de bœuf coupé au couteau	23.00
Frites & salade (1,3,12)	
Bordeaux Lussac St Emilion Château les Alberts	9.00

A Partager

Planche de Charcuteries	15.00
Planche de Fromages	18.00
Planche Mixte	20.00

Le Chariot de fromages

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

Les Desserts

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

Riesling Haus Klosterberg Markus Molitor Allemagne	9.00	
--	------	--

Panna Cotta abricot & Romarin (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

Gaspacho de saison

Ou

Salade de Cromesquis de comté
et lard

Entrecôte de bœuf sauce poivre

Frites, salade

Ou

Dos de cabillaud

Ecrasé de pommes de terre citronné

Ou

Wok de légumes

Trilogie de fromages

Ou

La crème brûlée à la vanille

Ou

Moelleux au chocolat

Menu Découverte à 55.00

Carpaccio de saumon Grawlax

Granny Smith

Ou

Burrata Luxembourgeoise

Tomates cerises grillées au basilic

Poulpe Grillé

Caponata

Ou

Filet de bœuf cuit basse température

Sauce poivre, frites & salade

Ou

Wok de légumes

Trilogie de fromages

Ou

Panna Cotta abricot & romarin

Ou

Assiette gourmande

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