



Nos Plats Froids :

Salade de saumon fumé (mélange de salades, mâche, graines de grenade, tomates cerises, saumon fumé, vinaigrette liée aux œufs) 19,50€

1A-3-4-5-7-10

Salade Ardennaise (mélange de salades, tomates cerises, œuf, oignons rouges, croûtons, pommes de terre rissolées, lardons, vinaigrette liée aux œufs) 16,50€

1A-3-7-10

Salade Automnale (mélange de salades, figues, jambon cru, cerneaux de noix, gorgonzola, graines de courge, vinaigrette balsamique) 18,50€

3-7-8

Falafel bowl (mélange de salades, tomates, oignons rouges, graines de grenade, pois chiche, falafel, vinaigrette aux herbes) 16,50€

1A-3-7-10

Filet américain, frites, salade du buffet 18,50€

1A-3-4-5-7-10

Croque-madame (pain de mie, jambon cuit, emmental, béchamel, œuf, mozzarella gratinée), salade du buffet 16,50€

(Possibilité en version végétarienne)

1A-3-5-7-10-12

Assiette de crudités	petite	5.50 €
	grande	9.60 €

(allergènes des crudités affichés au buffet)



Nos Plats Chauds :

Assiette du pêcheur gratinée, riz pilaf (lotte, saumon, cabillaud, crevettes, champignons) 1A-2-3-4-7-9-10-14	24.00€
Pavé de saumon sauce au beurre blanc, riz pilaf 1A-3-7-9-12	22,50€
Scampi frits, sauce rémoulade, pommes frites 1A-2-3-4-7-9-10	17.80 €
Bouchée à la reine traditionnelle, pommes frites 1A-3-6-7	18.50€
Cordon bleu de volaille sauce aux champignons, pommes frites 1A-3-7-9	19.50€
Wainzoossiss (saucisse de porc au vin) sauce moutarde, purée de pommes de terre 1A-3-7-9-10	17,50€
Hamburger montagnard (pain burger, steak haché pur bœuf, salade, fromage à tartiflette, prosciutto italien, oignons rouges, sauce maison), pommes frites 1A-3-6-7-10	18,50€



Escalope de veau grillée, sauce au choix, tagliatelles fraîches 22,50€
1A-3

Entrecôte de bœuf 200gr (Argentine), sauce au choix, 27,50 €
pommes frites

Sauce au choix : poivre (1A-3-7-9), champignons (1A-3-7-9),
beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3-6), moutarde (1A-3-7-9-10)

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'une salade du buffet
(un seul passage par personne)

Tous nos plats sont accompagnés d'une Salade du
Buffet (un seul passage par personne)



MENUS ENFANT: 8.40€

Bouchée à la reine avec frites (1A-3-7-9)

Ou

Saucisses viennoises avec frites (9)

Ou

Pâtes fraîches à la sauce Bolognaise (1A-3-6-9)

Ou

Escalope de poulet panée avec frites (1A-3)

Servis avec :

Une boule de glace parfum au choix

Et

Une boisson de 0.20 cl au choix



Nos Desserts :

Apfelstrudel (1-3-7-8)	4.50 €
Apfelstrudel (1-3-7-8) accompagné de glace vanille, crème anglaise et chantilly	6.50 €
Crème brûlée (3-7)	4.60 €
Café glacé (1-3-7-8)	5.80 €
Pâtisseries au choix (1-3-7)	de 2.40 à 4.50 €

Pour nos coupes glacées
Veuillez consulter notre carte de glaces



Apéritifs :

Kir maison		5.70 €
Crémant mat cassis		
Kir vin blanc		4.50 €
Coupe Poll Fabaire		4.80 €
Campari soda	4 cl	5.40 €
Campari orange	4 cl	5.60 €
Ricard	4 cl	4.40 €
Martini	6 cl	4.20 €
Rouge / blanc		
Porto	6 cl	4.70 €
Rouge / blanc		
Lang's Scotch Whisky	4 cl	5.20 €
Cynar	4 cl	4.70€
Cynar Soda	4 cl	5.40€



Carte des Vins :

Vins ouverts

Elbling Moselle Lux. Marque Nationale	Verre 0.20 cl	2.90 €
Rivaner Moselle Lux. Marque Nationale	Verre 0.20 cl	3.00 €
Pinot Blanc Premier cru	Pichet 0.25cl	5.40 €
Auxerrois Premier cru	Pichet 0.25cl	5.40 €
Riesling Premier cru	Pichet 0.25cl	6.40 €
Chardonnay Coteaux de Grevenmacher	Pichet 0.25 cl	6.90 €
Pinot Gris GD 1 ^{er} cru	Pichet 0.25 cl	7.90 €
Clapière rosé (Provence)	Pichet 0.25 cl	5.30€
Coteaux d'Ardèche	Pichet 0.25 cl	4.50 €
Château Grand Verdus	Pichet 0.25 cl	5.50 €



Vins de la Moselle Luxembourgeoise:

2020	Chardonnay Château Edmond de la Fontaine Grand Premier Cru	19.90 €
2021	Pinot Gris Schengen Markusberg Grand Premier Cru Les Domaines de Vinsmoselle	22.60 €
2020	Riesling Greiveldange Hütte Grand Premier Cru Sélection Vieilles Vignes Les Domaines de Vinsmoselle	22.60 €
2020	Pinot Noir Rosé Edmond de la Fontaine Les Domaines de Vinsmoselle	22.40 €
	Crémant Poll Fabaire Cuvée brut	24.20 €



Vins de Bordeaux :

2018	Château La Brûlerie Bordeaux supérieur	15.20 €
2015	Château Puy-Blanquet Grand Cru Saint Emilion	31.60 €

Vins du Beaujolais :

Beaujolais Village Louis Tête	17.20 €
----------------------------------	---------

Vins de Provence:

Château de Clapière (rosé) Côtes de Provence- Cru classé	14.60 €
---	---------



Softs et Bières :

Lodyss plate	0.25 cl	2.40 €
Lodyss plate	0.50 cl	3.40 €
Lodyss pétillant e	0.25 cl	2.40 €
Lodyss pétillante	0.50 cl	3.40 €
Royal Bliss Tonic	0.20 cl	3.10 €
Coca-Cola/Fanta/Sprite	0.20 cl	2.40 €
Schweppes lemon	0.25 cl	3.10 €
Schweppes Agrumes	0.25 cl	3.10 €
Fuze-tea pêche	0.25 cl	3.10 €
Rivella Rouge	0.33 cl	2.60 €
Jus de pommes	0.20 cl	2.80 €
Jus de fruits Multi	0.20 cl	2.80 €
Jus d'orange FAIRTRADE	0.20 cl	2.80 €
Jus d'orange pressée	0.20 cl	4.10 €
Bière Pression Bofferding	0.25 cl	2.80 €
Bière sans alcool Clausthaler	0.33 cl	2.80 €
Bière Battin Gambrinus	0.33 cl	3.40 €
Bière Battin brune	0.33 cl	3.90 €
Bière Battin Fruitée	0.33 cl	3.90 €



Boissons chaudes :

Expresso	2.40€
Café	2.40€
Cappuccino Italien	2.80€
Cappuccino Chantilly	2.80€
Chocolat chaud et froid	2.80€
Thé infusions	2.30 €
Lait Russe	2.80€
Irish coffee	7.10€

Garniture Café : Biscuit
Crème/ lait/ petit pot chocolat

En savourant le café Bruno Bio- Fairtrade,

Vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.



Digestifs :

Quetsch Luxembourgeoise	2 cl	2.10 €
Cognac Polignac v.s.o.p.	4 cl	5.80 €
Framboise	4 cl	6.60 €
Mirabelle	4 cl	6.60 €
Poire Williams	4 cl	6.60 €
Grand Marnier Cordon rouge	4 cl	5.20 €
Calvaços Duc de Normandie	4 cl	5.50 €
Buff	4 cl	4.50 €
Amaretto	4 cl	5.20 €