

SALADES ET PLATS FROIDS

Tartare de bœuf thaï 21.50€

Bœuf coupé au couteau, sésame, gingembre, soja, frites, salade
(3,4,9,10)

Tartare de saumon frais, mangue, avocat 21.50€

Saumon coupé au couteau, mangue fraîche, avocat frites, salade
(4,5,6,8,11)

Salade océane aux saveurs d'automne 25.00€

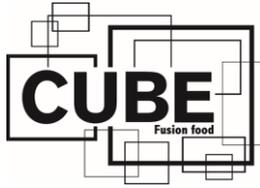
Salade de saison, tomates, radis, scampi, duo de Saumons rôti et fumé, vinaigrette aux agrumes
(1A,3,4,8,10,14)

Tranches de saumon fumé maison, galettes

de pommes de terre, salade de saison 22.50€

Crème aigre, échalote, ciboulette
(3,4,7,9,10)

Octobre 2024



LES NOUILLES SAUTEES

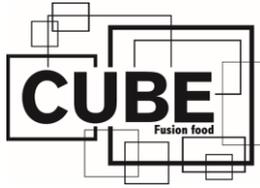
Légumes wok, carottes, chou chinois, pousses de soja, cébette, coriandre.

<u>Aux légumes.</u> (1A,4,6,11)	16,50€
<u>Au poulet.</u> (1A,4,6,11)	18,50€
<u>Aux scampi.</u> (1A,4,6,11)	22,50€

LES SOUPES PHO

Légumes wok, carotte, chou chinois, pousse de soja, cébette, coriandre.

<u>Aux légumes.</u> (1A,4,6,11)	16,50€
<u>Au poulet.</u> (1A,4,6,11)	18,50€
<u>Aux scampi.</u> (1A,4,6,11)	22,50€



NOS VIANDES

Le burger poulet César 20.50€

Filet de poulet croustillant, parmesan, oignons rouges, Tomate, salade, mayonnaise César, pommes frites.
(1A,3,7,10)

Le burger traditionnel 21.50€

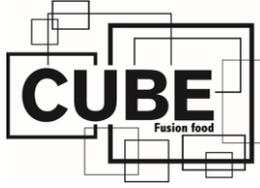
Steak haché pur bœuf, cheddar, oignons rouges, Tomate, salade, mayonnaise maison, pommes frites
(1A, 3,7,10)

Entrecôte de bœuf argentin 29.50€

Sauce au poivre ou beurre maître d'hôtel, Frites, salade (1,7)

Croustillant de paleron de bœuf 27.50€

Accompagné de purée de pommes de terre, légumes du moment, jus de bœuf réduit (1A, 3,7,10,12)



NOS POISSONS

Cabillaud au curry jaune

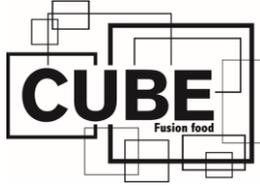
28.50€

*Accompagné de riz vapeur, velouté de curry jaune,
bouquet de légumes de saison (4,6,7,9,12)*

Pavé de saumon en croûte d'herbes

28.50€

*Pommes de terre fondante, légumes du marché,
sauce safrané (1A,2,3,6,7,9,12,14)*



NOS DOUCEURS

Le café ou espresso gourmand

(1A,3,7,8)

7,20€

Le cappucino gourmand

(1A,3,7,8)

8,30€

Le double espresso gourmand

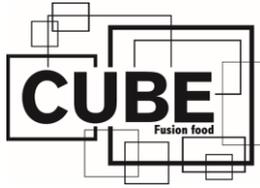
(1A,3,7,8)

8,30€

Délice du chef au choix

Servi avec une boule de glace et coulis de fruits (1A,3,7,8)

8,30€



MENU ENFANT

Steak haché, Frites

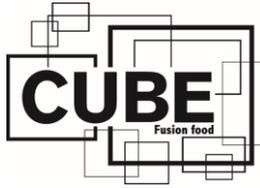
Ou

Poulet pané, Frites

Boisson + Boule de glace

(1A,3,7)

12,50€



Nos cocktails

Mojito **11.50€**

Menthe, citron vert, sucre de canne, rhum blanc, eau gazeuse

Caipirina **11.50€**

Citron vert, sucre de canne, cachaca

Margarita **12.50€**

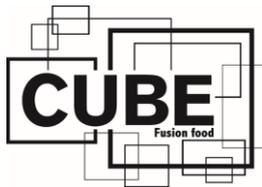
Tequila, Cointreau, citron vert, sucre de canne

Cuba libre **11.50€**

Rhum, citron vert, coca-cola

Tequila sunrise **12.50€**

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine



Virgin Mojito

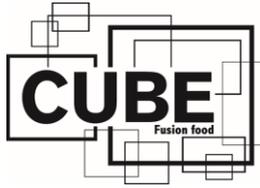
6.50€

Menthe, citron, Sprite, jus de pomme

NOS APÉRITIFS

(1,12)

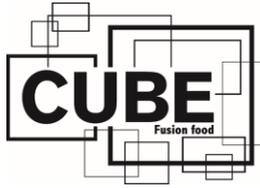
San Bitter Crodino 10cl	2.90€
Bière Pression Battin Pils 30cl	3.30€
Bière Bofferding Bouteille 33cl	3.30€
Bière Clausthaler sans Alcool 33cl	3.10€
Picon Bière 30cl	4.90€
Coupe Crémant Krier Blanc ou Rosé 12cl	6.20€
Kir au Vin Blanc Cassis 12cl	5.60€
Kir Grand Ducal Cassis (Crémant) 12cl	6.80€
Martini Blanc ou Rouge 6cl	4.30€
Porto Rouge 6cl 30cl	4.80€
Ricard 4cl	4.50€
Whisky William Lawson 4cl	5.30€
Campari Sec ou Cynar Sec 6cl	4.80€
Campari Soda ou Cynar Soda 6cl	5.70€
Campari Orange ou Cynar Orange 6cl	6.10€



NOS DIGESTIFS

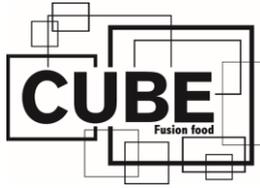
(1,7,12)

Averna 4cl	6.10€
Sambucca 4cl	5.90€
Fernet Branca 4cl	5.90€
Cognac Baron Otard 4cl	5.90€
Calvados Vieille réserve 4cl	5.60€
Bailey's	5.90€
Get 27	5.90€



NOS BOISSONS FROIDES

Lodyss plate/pétillante 25 cl	2,60€
Lodyss plate/pétillante 50cl	4,50€
Coca, coca zero, fanta, sprite	2,60€
Fuzetea, tonic, lemon	3.30€
Jus de pomme	2,90€
Jus d'orange	2,90€
Jus multivitamine	2,90€



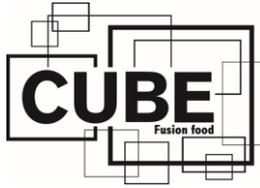
NOS BOISSONS CHAUDES

(7)

Café, Décaféiné, Espresso	2.50€
Cappuccino italien	2.90€
Latte Macchiato / Cappuccino Chantilly	2.90€
Double Espresso	4.30€
Chocolat chaud ou froid	2.90€
Chocolat Viennois	3.00€
Irish Coffee	7.20€
Nos Thés TeeGschwendner	4.10€

(Servi en Théière)

- L'infusion : Camomille, Rooibos.
- Le Thé Vert : Sencha, Jasmin, Menthe, Marani.
- Le Thé Noir : Earl Grey, Darjeeling.



Nos Vins Blancs

(12)

Pinot Gris 2021

Caves Krier Frères Remich (L)

Le Verre 15cl	6.20€
Le Pichet 25cl	10.10€
Le Pichet 50cl	20.20€
La Bouteille 75cl	30.30€

Chardonnay 2022

Cité de Carcassonne (F)

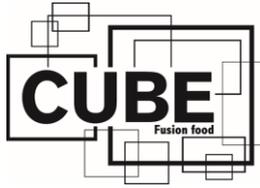
Le Verre 15cl	6.20€
Le Pichet 25cl	10.10€
Le Pichet 50cl	20.20€
La Bouteille 75cl	30.30€

Moelleux

Villa chambre d'amour (F)

Le verre 25cl	6.20€
Le pichet 25cl	10.10€

Octobre 2024



Le pichet 50cl	20.20€
La bouteille 75cl	30.30€

Nos Vins rosés

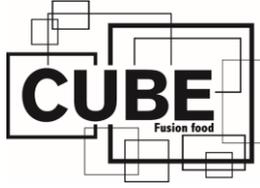
Puech Haut Prestige 2022 ***Château Puech Haut Languedoc (F)***

Le Verre 15cl	6.20€
Le Pichet 25cl	10.10€
Le Pichet 50cl	20.20€
La Bouteille 75cl	30.30€

Côtes de Provence 2022 ***Estandon héritage (F)***

Le Verre 15cl	6.20€
Le Pichet 25cl	10.10€
Le pichet 50cl	20.20€

Octobre 2024



La Bouteille

30.30€

Nos Vins Rouges

(12)

La clape héritage an 1650

Gérard Bertrand (F)

Le Verre 15cl	6.90€
Le Pichet 25cl	11.50€
Le Pichet 50cl	23.00€
La Bouteille 75cl	34.50€

Côtes du Rhône Belleruche

Domaine Mr Chapoutier (F)

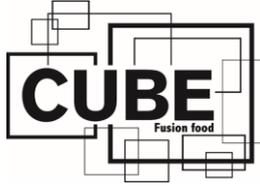
Le Verre 15cl	6.90€
Le Pichet 25cl	11.50€
Le Pichet 50cl	23.00€
La Bouteille 75cl	34.50€

Syrah Tellus 2020

Falesco IGT Lazio (I)

Le Verre 15cl	6.20€
---------------	-------

Octobre 2024



Le Pichet 25cl	10.10€
Le Pichet 50cl	20.20€
La Bouteille 75cl	30.30€

Nos Crémants de Luxembourg

(12)

Crémant Saint Cunibert Brut *Caves Krier Frères Remich (L)*

Le Verre 12cl	6.20€
La Bouteille 75cl	36.50€

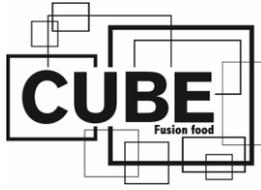
Crémant Rosé Pinot Noir *Caves Krier Frères Remich (L)*

Le Verre 12cl	6.20€
La Bouteille 75cl	36.50€

Crémant Hartmann Brut *Domaine Alice Hartmann Wormeldange (L)*

Le Verre 12cl	8.60€
---------------	-------

Octobre 2024



La Bouteille

55.20€

Octobre 2024