

# APÉRITIFS

Champagne Pannier brut	la coupe	14,5€	Suze	8,0€
Crémant brut Schmit-Fohl	la coupe	9,0€	Campari	8,0€
Crémant rosé Schmit-Fohl	la coupe	11,0€	Martini	8,0€
Crémant Alice Hartmann	la coupe	13,0€	Ricard	8,0€
Kir royal Champagne		15,0€	Cynar	8,0€
Kir crémant		11,0€	Porto blanc / rouge	8,0€
Kir vin blanc		9,0€	Crodino / San bitter	6,0€
Jus de tomate Van Nahmen		7,0€	Pastis Luxembourgeois	9,0€

# COCKTAILS

Apérol spritz	13,0€	Américano	13,5€
Mojito	14,0€	Téquila sunrise	13,0€
Caïpirinha / Caïpiroska	14,0€	Daïquiri	14,0€
Bloody mary	12,0€	Piña colada	13,0€
Negroni	13,0€		
Hugo	12,5€	Cocktail sans alcool	11,0€
Pornstar Martini	13,0€		
Moscow Mule	13,0€		
Espresso Martini	14,0€		
Margarita	12,0€		

# GINS

Hendriks	Concombre	15,0€
Gin Mare	Romarin / citron vert	15,0€
Monkey 47	Fruits rouges / orange / citron jaune	15,0€
Opyos Classic		15,0€

# BIÈRES

en pression		en bouteille	
Bofferding	30 cl 4,5€ 50 cl 8,0€	Duvel	33 cl 6,0€
Simon IPA	25 cl 5,0€ 50 cl 9,0€	Peroni	33 cl 6,0€
Okult blanche	25 cl 5,0€ 50 cl 9,0€	Franziskaner Weissbier	33 cl 9,0€
Battin Gambrinus	25 cl 4,5€ 50 cl 8,0€	Corona	33 cl 7,0€
Panaché	30 cl 5,0€ 50 cl 9,0€	Leffe brune / blonde	33 cl 6,0€
Picon bière	30 cl 8,0€ 50 cl 13,0€	Bière Simon 0%	33 cl 5,0€
Monaco	30 cl 5,0€ 50 cl 9,0€		

# WHISKY

Jack Daniel's	12,0€	Glenlivet (12 ans)	13,0€
Oban (14 ans)	15,0€	Lagavulin (16 ans)	18,0€
Chivas Regal (12 ans)	15,0€		

# VODKA

Beluga	14,0€
Belvedere	15,0€
Grey Goose	15,0€

# RHUM

Don Papa (7 ans)	13,0€
Diplomatico	14,0€
Zacapa (23 ans)	15,0€

MENU UK :



# DIGESTIFS

Téquila Don Juilo	10,0€	Chartreuse verte	10,0€
Téquila Patron	13,0€	Cognac Ragnaud Saborin	14,0€
Amaretto	9,0€	Cognac Delamain XO Pal & Dry	25,0€
Baileys	9,0€	Armagnac Baron Legrand VSOP	13,0€
Limoncello	9,0€	Calvados Domfrontais VSOP	15,0€
Get 27	9,0€	Calvados Lelouvière fine	20,0€
Sambuca	9,0€	Eau de vie :	9,5€
Averna	9,0€	Mirabelle / Poire Williams / Quetsche / Framboise	
Buff	9,0€	Vieille prune	15,0€
Fernet	9,0€	Grappa Berta di Nebbiolo	15,0€
Grand Marnier	9,0€	Grappa Alexander	10,0€
Cointreau	9,0€		

# SOFTS

eaux		gazeux	
Viva plate / Rosport gazeuse	25 cl 3,5€ 50 cl 5,0€	Coca-cola	20 cl 4,0€
		Coca-cola / zéro	20 cl 4,0€
		Sprite	20 cl 4,0€
		Fanta	20 cl 4,0€
Perrier	33 cl 4,0€	Fuze Tea pêche	20 cl 4,0€
		Royal Bliss	25 cl 4,0€
		Tonic / Lemon / Agrumes	
		Fever Tree	25 cl 4,5€
		Bleu / Ginger beer	
jus		Supplément sirop	0,5€
Jus de fruits	25 cl 4,0€	Menthe / Grenadine / Fraise /	
Pomme / orange / fraise / pêche		Citron / Cassis / Pêche / Violette	
Jus d'orange frais	20 cl 6,0€		
Jus de citron frais	20 cl 6,0€		
Accompagnement soda	2,0€		

# BOISSONS CHAUDES

Café / Espresso / Décaféiné	3,4€	Irish Coffee	12,5€
Macchiato	3,8€	Corretto	6,5€
Double espresso	6,0€	Thés	4,5€
Cappuccino	4,8€	Breakfast / Darjeeling / Earl Grey	
Lait russe	5,0€	/ Gunpowder / Jasmin / Oriental	
Chocolat chaud	6,5€	Infusions	4,5€
by NB Chocolat House (parfum		Camomille / Verveine	
au choix : chocolat au lait 40% /			
chocolat noir 60%)			

BURGE RS

La viande de nos burgers est d'origine luxembourgeoise. Accompagnés de frites et de salade.

<b>Chicken burger</b> <i>Filet de poulet grillé (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, mayonnaise moutardée.</i> <i>Bordeaux, Château Grandchamp - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,5€</i>	23,5€
<b>Cheese burger</b> <i>Steak haché pur bœuf (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, sauce américaine.</i> <i>Afrique du sud, Rhebokskloof Shiraz : 9,5€</i>	24,5€
<b>BIG Cheese burger</b> <i>2 steaks hachés pur bœuf (~200g chacun), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, sauce américaine.</i> <i>Afrique du sud, Rhebokskloof Shiraz : 9,5€</i>	31,0€
<b>Pepper burger</b> <i>Steak haché pur bœuf (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, mayonnaise poivrée.</i> <i>Bordeaux, 'Le Versant' Côtes de Castillon Mitdjavile - Domaine de l'Aurage : 10,5€</i>	24,5€
<b>Salmon burger</b> <i>Tartare de saumon Label Rouge d'Écosse juste saisi, pain, ciboulette, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, citron, basilic frais, sauce béarnaise.</i> <i>Moselle, Luxembourg, Rivaner - Abi Duhr : 8,5€</i>	29,5€
<b>Veggie burger</b> <i>Poêlée de légumes du jour, pain, ail, huile basilic, tomates de saison, sucrine, basilic frais, sauce pequillos (sauce relevée à base de poivron rouge, oignons rouges, tomates).</i> <i>Supplément chèvre : +2,5€</i> <i>Moselle, Luxembourg, Auxerrois, Remich Goldberg - Domaine Mathis Bastian : 8,0€</i>	23,5€
<b>Supplément œuf fermier : +2,5€</b> <b>Supplément lard : +2,5€</b> <b>Supplément chèvre : 2,5€</b>	

L'INCONTOURNABLE DE BŒUF

Toutes nos viandes sont cuites dans un four à charbon végétal bio et servies avec une sauce et deux accompagnements.

<b>Cœur de rumsteak</b> <i>Bœuf certifié Angus Irlande (~250g).</i> <i>Bordeaux, Château La Tour de By - Cru Bourgeois Médoc : 10,0€</i>	28,5€
<b>Tagliata</b> <i>Bœuf certifié Angus Irlande (~250g) cœur de rumsteak, roquette, Parmigiano Reggiano (22 mois), huile basilic.</i> <i>Moselle, Luxembourg, Pinot noir, Ahn Goellebour - Maison Viticole Schmit-Fohl : 8,5€</i>	31,0€
<b>Entrecôte</b> <i>Bœuf certifié Angus Irlande persillé (~300g), ce morceau est très savoureux.</i> <i>Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune - Domaine Rodolphe Demougeot : 11,0€</i>	37,0€
<b>Filet</b> <i>Bœuf d'origine luxembourgeoise (~220g) tendreté du filet.</i> <i>Bordeaux, Château Grandchamps - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,5€</i>	39,0€

**nos accompagnements**

Frites - Pommes de terre rattes - Écrasé de pommes de terre - Riz basmati - Pâtes - Salade - Assortiment de légumes du jour - Épinards à l'ail  
Epis de maïs grillé (+3,5€)

**nos sauces**

Crème champignons - Poivre - Roquefort - Sauce signature (sauce brune caramélisée) - Beurre maître d'hôtel - Béarnaise - Tartare - Citronnée - Sauce supplémentaire (2,5€)

LES AUTRES VIANDES

Servies avec une sauce et deux accompagnements.

<b>Chicken wings</b> <i>Ailes de poulet grillées.</i> <i>Languedoc, Pays d'Ôc 'Cuvée Bérangère' - Domaine Regismont (bio) : 7,5€</i>	23,5€
<b>Tagliata de poulet</b> <i>Filet de poulet, roquette, Parmigiano Reggiano (22 mois), huile basilic.</i> <i>Italie, Primitivo Salento Villa Santera IGT - Leone de Castris : 7,5€</i>	26,5€
<b>Magret de canard</b> <i>Canard d'origine France. (~350g)</i> <i>Vallée du Rhône, Crozes Hermitage 'Les Meysonniers' - Domaine Michel Chapoutier : 11,0€</i>	34,5€
<b>Spare-ribs</b> <i>Travers de porc marinés et grillés.</i> <i>Bordeaux, 'Le Versant' Côtes de Castillon Mitjaville - Domaine de l'Aurage : 10,5€</i>	28,5€
<b>Wainzossiss Grand Café</b> <i>Recette exclusivement créée pour vous, 100% naturelle, sans conservateur, porc et veau, sauce moutardée, écrasé de pommes de terre.</i> <i>Moselle, Luxembourg, Pinot gris 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€</i>	22,5€
<b>Jarret de porc</b> <i>Jarret de porc rôti aux herbes d'origine Luxembourg. (~900g)</i> <i>Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€</i>	28,0€

FROMAGES AFFINÉS

<b>Sélection 5 fromages affinés</b> <i>Fruits secs et frais, toasts.</i> <i>Côtes du Rhône, Plan de Dieu - Grafé Lecocq : 9,0€</i>	18,0€
--	-------

DESSE RTS

<i>Toutes nos glaces et sorbets pleins fruits sont des créations artisanales.</i>	
<b>Île flottante</b> <i>Vanille de Tahiti.</i>	12,0€
<b>Crème brûlée</b> <i>Vanille de Tahiti.</i>	12,0€
<b>Tiramisu maison Amaretto</b>	11,5€
<b>Ananas rôti</b> <i>Servi froid</i> <i>Ananas sucre, sirop caramel ananas, glace noix de coco, éclats d'amande et pistache, tuile.</i>	12,0€
<b>Fondant au chocolat</b> <i>Boule de glace vanille - 15 min. de préparation.</i>	13,0€
<b>Dame blanche</b> <i>Glace vanille, coulis chocolat chaud, meringue, chantilly.</i>	12,0€
<b>Dame gourmet</b> <i>Glace vanille et glace caramel, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly, sauce caramel.</i>	13,0€
<b>Glace</b> <i>Vanille - fraise - chocolat - café - pistache - noix de coco</i>	
<b>Sorbet</b> <i>Framboise - citron - melon.</i>	la boule 3,0€
<b>Colonel</b> <i>Sorbet citron, vodka Grey Goose.</i>	la boule 3,0€
<b>Café ou thé gourmand</b> <i>Café, espresso ou thé avec assortiment de desserts.</i>	15,5€
<b></b>	12,0€

# GRAND CAFÉ

## PETITES ENTRÉES

### Tartare de saumon

Saumon frais Label Rouge d'Écosse (~80g), huile basilic, toasts, salicornes, oignons rouges, citron, ciboulette, guacamole, vinaigrette passion.

Loire, Petit-Bourgeois VDP - Henri Bourgeois : 8,0€

### Tomates et burrata

Tomates de saison, burrata, vinaigrette à l'échalote, roquette, basilic frais.

Côtes de Thongue 'Champ des Grillons' - Domaine La Croix Belle (bio) : 7,5€

### Duo mini burgers

Mini steaks hachés pur bœuf, oignons rôtis, gouda, sucrine, tomate de saison

Italie, Primitivo Salento Villa Santera IGT - Leone de Castris : 7,5€

### Os à moëlle, pain toasté

Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

## SUGGESTION RÔTISSERIE

### 1/2 Poulet grillé

Origine Luxembourg et France - Servi avec 2 accompagnements au choix.

Moselle, Luxembourg, Rivaner - Abi Duhr : 8,5€

### Bouchée à la reine Grand Café

Origine Luxembourg et France - Servie avec 2 accompagnements au choix.

Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

## À LA MER

Poissons grillés au charbon de bois végétal bio, servis avec une crème citronnée et deux accompagnements.

### Saumon

Pavé de saumon frais Label Rouge d'Écosse.

Languedoc, Chardonnay Viognier - Domaine Regismont (bio) : 7,5€

### Dorade Royale

Dorade entière grillée.

Moselle, Luxembourg, Pinot gris 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

### Fish & Chips

Filet de poisson blanc (origine selon l'arrivée du jour) crispy Parmigiano Reggiano (22 mois), sauce tartare.

Moselle, Luxembourg, Auxerois, Remich Goldberg - Domaine Mathis Bastian : 8,0€

ALLERGÈNES :



Vin au verre (15cl)



Recettes végétariennes

## AU JARDIN

Salades composées d'un mélange de romaine, lollo verde et lollo rosso..

### Salade Fraicheur

Betterave, échalote confite, concombre, avocat, maïs grillé, tomates de saison, champignons, assortiment de légumes de saison, vinaigrette, huile basilic. (Selon arrivages).

Moselle, Luxembourg, Pinot gris 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

### Salade Chèvre chaud

Fromage de chèvre sur toasts, miel, figues fraîches, tomates de saison, noix, vinaigrette, huile basilic, ciboulette.

Moselle, Luxembourg, Auxerois, Remich Goldberg - Domaine Mathis Bastian : 8,0€

### Salade Frisée aux lardons

Lardons, champignons, croûtons, crème fraîche, tomates de saison, vinaigrette, huile basilic, ciboulette.

### ● Supplément œuf fermier : +2,5€

Bordeaux, Château Grandchamp - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,5€

### Salade Caprese

Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates de saison, vinaigrette, huile basilic, ciboulette.

Côtes de Provence - Château Minuty Prestige : 11,0€

### Salade César

Émincé de poulet, sauce César, croûtons, tomates de saison, Parmigiano Reggiano (22 mois), vinaigrette, huile basilic.

Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

### Salade Scampis frits

Scampis frits, tomates de saison, citron, Parmigiano Reggiano (22 mois), vinaigrette, huile basilic.

Moselle, Luxembourg, Rivaner - Abi Duhr : 8,5€

### Salade Bœuf thaï

Faux-filet de bœuf luxembourgeois (cuit bleu), tomates de saison, sauce Thaï (sauce froide légèrement relevée), Parmigiano Reggiano (22 mois), vinaigrette huile basilic.

Vallée du Rhône, Crozes Hermitage 'Les Meysonniers' - Domaine Michel Chapoutier : 11,0€

## C'EST TOUT CRU

Servi avec deux accompagnements au choix.

### Carpaccio signature Grand Café

Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, Parmigiano Reggiano (22 mois), basilic frais, huile basilic.

Côtes du Rhône, Plan de Dieu - Grafé Lecocq : 9,0€

### Carpaccio Italie

Carpaccio de bœuf, Parmigiano Reggiano (22 mois), champignons de Paris, basilic frais, citron, huile basilic.

Languedoc, Pays d'Oc 'Cuvée Bérangère' - Domaine Regismont (bio) : 7,5€

### Carpaccio Mozzarella

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, basilic frais, huile basilic.

Côtes de Thongue 'Champ des Grillons' - Domaine La Croix Belle (bio) : 7,5€

### Carpaccio Saumon

Carpaccio de saumon Label Rouge d'Écosse, jus d'agrumes, salicornes, oignons rouges, câpres, citron, huile basilic.

Loire, Petit-Bourgeois VDP - Henri Bourgeois : 8,0€

### Tartare Bœuf Angus au couteau

Cœur de rumsteak (~225g) préparé par nos soins, cru ou poêlé, sauce américaine.

Languedoc, Pays d'Oc 'Cuvée Bérangère' - Domaine Regismont (bio) : 7,5€

### Tartare Saumon

Saumon frais Label Rouge d'Écosse (~240g), huile basilic, ciboulette, citron, salicornes, toasts, oignons rouges, guacamole, vinaigrette passion.

Loire, Petit-Bourgeois VDP - Henri Bourgeois : 8,0€