

APÉRITIFS

Champagne Pannier brut	<i>la coupe</i>	14,5€	Suze	8,0€
Crémant brut Schmit-Fohl	<i>la coupe</i>	9,0€	Campari	8,0€
Crémant rosé Schmit-Fohl	<i>la coupe</i>	11,0€	Martini	8,0€
Crémant Alice Hartmann	<i>la coupe</i>	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€	Daiquiri	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	<i>Concombre</i>	15,0€
Gin Mare	<i>Romarin / citron vert</i>	15,0€
Monkey 47	<i>Fruits rouges / orange / citron jaune</i>	15,0€
Opyos Classic		15,0€

BIÈRES

	en pression	en bouteille	
Bofferding	30 cl 4,5€	Duvel	33 cl 6,0€
	50 cl 8,0€	Peroni	33 cl 6,0€
Simon IPA	25 cl 5,0€	Franziskaner Weissbier	33 cl 9,0€
	50 cl 9,0€	Corona	33 cl 7,0€
Okult blanche	25 cl 5,0€	Leffe brune / blonde	33 cl 6,0€
	50 cl 9,0€	Bière Simon 0%	33 cl 5,0€
Battin Gambrinus	25 cl 4,5€		
	50 cl 8,0€		
Panaché	30 cl 5,0€		
	50 cl 9,0€		
Picon bière	30 cl 8,0€		
	50 cl 13,0€		
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€
Belvédere	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€
Perrier	33 cl 4,0€
jus	
Jus de fruits	25 cl 4,0€
Pomme / orange / fraise / pêche	
Jus d'orange frais	20 cl 6,0€
Jus de citron frais	20 cl 6,0€
Accompagnement soda	Supplément sirop 0,5€
	Menthe / Grenadine / Fraise /
	Citron / Cassis / Pêche / Violette
	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 au choix : chocolat au lait 40% / chocolat noir 60%)		Camomille / Verveine	

BURGERS

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

Chicken burger

Fillet de poulet grillé (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, mayonnaise moutardée.
Bordeaux, Château Grandchamp - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,5€

23,5€

Cheese burger

Steak haché pur bœuf (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, sauce américaine.
Afrique du sud, Rhebokskloof Shiraz : 9,5€

24,5€

BIG Cheese burger

2 steaks hachés pur bœuf (~200g chacun), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, sauce américaine.

31,0€

Pepper burger

Steak haché pur bœuf (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, mayonnaise poivrée.
Bordeaux, 'Le Versant' Côtes de Castillon Midjaville - Domaine de l'Aurage : 10,5€

24,5€

Salmon burger

Tartare de saumon Label Rouge d'Écosse juste saisi, pain, ciboulette, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, citron, basilic frais, sauce béarnaise.
Moselle, Luxembourg, Rivaner - Abi Duhr : 8,5€

29,5€

Veggie burger

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).

23,5€

Supplément chèvre : +2,5€

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

23,5€

● Supplément œuf fermier : +2,5€

◆ Supplément lard : +2,5€

■ Supplément chèvre : 2,5€

L'INCONTOURNABLE DE BŒUF

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

Cœur de rumsteak

Bœuf certifié Angus Irlande (~250g).
Bordeaux, Château La Tour de By - Cru Bourgeois Médoc : 10,0€

28,5€

Tagliata

Bœuf certifié Angus Irlande (~250g) cœur de rumsteak, roquette, Parmigiano Reggiano (22 mois), huile basilic.
Moselle, Luxembourg, Pinot noir, Ahn Goellebour - Maison Viticole Schmit-Fohl : 8,5€

31,0€

Entrecôte

Bœuf certifié Angus Irlande persillé (~300g), ce morceau est très savoureux.
Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune - Domaine Rodolphe Demougeot : 11,0€

37,0€

Filet

Bœuf d'origine luxembourgeoise (~220g) tendreté du filet.
Bordeaux, Château Grandchamps - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,5€

39,0€

nos accompagnements

Frites - Pommes de terre râties - Écrasé de pommes de terre - Riz basmati - Pâtes - Salade - Assortiment de légumes du jour - Épinards à l'ail
Epi 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.

Chicken wings

Ailes de poulet grillées.
Languedoc, Pays d'Oc 'Cuvée Bérangère' - Domaine Regismont (bio) : 7,5€

23,5€

Tagliata de poulet

Fillet de poulet, roquette, Parmigiano Reggiano (22 mois), huile basilic.
Italie, Primitivo Salento Villa Santerà IGT - Leone de Castris : 7,5€

26,5€

Magret de canard

Canard d'origine France. (~350g)
Vallée du Rhône, Crozes Hermitage 'Les Meysonniers' - Domaine Michel Chapoutier : 11,0€

34,5€

Spare-ribs

Travers de porc marinés et grillés.
Bordeaux, 'Le Versant' Côtes de Castillon Midjaville - Domaine de l'Aurage : 10,5€

28,5€

Wainzossiss Grand Café

Recette exclusivement créée pour vous, 100% naturelle, sans conservateur, porc et veau, sauce moutardée, écrasé de pommes de terre.
Moselle, Luxembourg, Pinot gris 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

22,5€

Jarret de porc

Jarret de porc rôti aux herbes d'origine Luxembourg. (~900g)
Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

28,0€

FROMAGES AFFINÉS

Sélection 5 fromages affinés

Fruits secs et frais, toasts.

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

18,0€

DESSERTS

Toutes nos glaces et sorbets pleins fruits sont des créations artisanales.

Île flottante

Vanille de Tahiti.

12,0€

Crème brûlée

Vanille de Tahiti.

12,0€

Tiramisu maison Amaretto

Ananas rôti

11,5€

Servi froid

Ananas sucre, sirop caramel ananas, glace noix de coco, éclats d'amande et pistache, tuile.

12,0€

Fondant au chocolat

Boule de glace vanille - 15 min. de préparation.

13,0€

Dame blanche

Glace vanille, coulis chocolat chaud, meringue, chantilly.

12,0€

Dame gourmet

Glace vanille et glace caramel, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly, sauce caramel.

13,0€

Glace

Vanille - fraise - chocolat - café - pistache - noix de coco

la boule 3,0€

Sorbet

Framboise - citron - melon.

la boule 3,0€

Colonel

Sorbet citron, vodka Grey Goose.

15,5€

Café ou thé gourmand

Café, espresso ou thé avec assortiment de desserts.

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€

15,0€

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€

16,0€

Duo mini burgers

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

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

15,0€

Os à moelle, pain toasté

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

14,0€

SUGGESTION RÔTISSERIE

1/2 Poulet grillé

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

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

25,5€

Bouchée à la reine Grand Café

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

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

24,5€

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€

31,5€

Dorade Royale

Dorade entière grillée.

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

34,5€

Fish & Chips

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

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

25,5€

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 Goellebourg' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

23,5€

Salade Chèvre chaud

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

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

24,5€

Salade Frisée aux lardons

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

24,5€

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€

25,5€

Salade César

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

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

25,5€

Salade Scampis frits

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

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

28,5€

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€

29,5€

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€

25,5€

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€

25,5€

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€

27,5€

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€

29,0€

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€

28,0€

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€

31,5€