

# 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€	Daïquiri	14,0€
Bloody mary	12,0€	Piña colada	13,0€
Negroni	13,0€	Cocktail sans alcool	11,0€
Hugo	12,5€		
Pornstar Martini	13,0€		
Moscow Mule	13,0€		
Espresso Martini	14,0€		
Margarita	12,0€		

# GIN

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

Bofferding	30 cl 4,5€
	50 cl 8,0€
Simon IPA	25 cl 5,0€
	50 cl 9,0€
Okult blanche	25 cl 5,0€
	50 cl 9,0€
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€

## en bouteille

Duvel	33 cl 6,0€
Peroni	33 cl 6,0€
Franziskaner Weissbier	33 cl 9,0€
Corona	33 cl 7,0€
Leffe brune / blonde	33 cl 6,0€
Bière Simon 0%	33 cl 5,0€

# WHISKY

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

# VODKA

Beluga	14,0€
Belvédère	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

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€
<i>Pomme / orange / fraise / pêche</i>	
Jus d'orange frais	20 cl 6,0€
Jus de citron frais	20 cl 6,0€

## Accompagnement soda

2,0€

## gazeux

Coca-cola	20 cl 4,0€
Coca-cola / zéro	20 cl 4,0€
Sprite	20 cl 4,0€
Fanta	20 cl 4,0€
Fuze Tea pêche	20 cl 4,0€
Royal Bliss	25 cl 4,0€
<i>Tonic / Lemon / Fruit Rouge</i>	
Fever Tree	25 cl 4,5€
<i>Bleu / Ginger beer</i>	
Aquarius Lemon	4,0€

## Supplément sirop

0,5€

*Menthe / Grenadine / Fraise / Citron / Cassis / Pêche / Violette*

# 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€	<i>Breakfast / Darjeeling / Earl Grey</i>	
Lait russe	5,0€	<i>/ Gunpowder / Jasmin / Oriental</i>	
Chocolat chaud	6,5€	Infusions	4,5€
<i>by NB Chocolat House (parfum au choix : chocolat au lait 40% / chocolat noir 60%)</i>		<i>Camomille / Verveine</i>	

# BURGE RS

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

**Chicken burger** 23,5€  
Filet 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€

**Cheese burger** 24,5€  
Steak haché pur bœuf (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, sauce américaine.  
Afrique du sud, Rhebokskloof Shiraz : 9,5€

**BIG Cheese burger** 31,0€  
2 steaks hachés pur bœuf (~200g chacun), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, sauce américaine.  
Afrique du sud, Rhebokskloof Shiraz : 9,5€

**Pepper burger** 24,5€  
Steak haché pur bœuf (~200g), pain, oignons rôtis, oignons rouges, tomates de saison, sucrine, gouda, mayonnaise poivrée.  
Bordeaux, 'Le Versant' Côtes de Castillon Mitjavile - Domaine de l'Aurage : 10,5€

**Salmon burger** 29,5€  
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€

**Veggie burger** 23,5€  
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).  
Supplément chèvre : +2,5€  
Moselle, Luxembourg, Auxerrois, Remich Goldberg - Domaine Mathis Bastian : 8,0€

- 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** 28,5€  
Bœuf certifié Angus Irlande (~250g).  
Bordeaux, Château La Tour de By - Cru Bourgeois Médoc : 10,0€

**Tagliata** 31,0€  
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€

**Entrecôte** 37,0€  
Bœuf certifié Angus Irlande persillé (~300g), ce morceau est très savoureux.  
Bourgogne, Hautes-Côtes de Beaune - Domaine Rodolphe Demougeot : 11,0€

**Filet** 39,0€  
Bœuf d'origine luxembourgeoise (~220g) tendreté du filet.  
Bordeaux, Château Grandchamps - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,5€

## 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.

**Chicken wings** 23,5€  
Ailes de poulet grillées.  
Languedoc, Pays d'Oc 'Cuvée Bérangère' - Domaine Regismont (bio) : 7,5€

**Tagliata de poulet** 26,5€  
Filet de poulet, roquette, Parmigiano Reggiano (22 mois), huile basilic.  
Italie, Primitivo Salento Villa Santera IGT - Leone de Castris : 7,5€

**Magret de canard** 34,5€  
Canard d'origine France. (~350g)  
Vallée du Rhône, Crozes Hermitage 'Les Meysonniers' - Domaine Michel Chapoutier : 11,0€

**Spare-ribs** 28,5€  
Travers de porc marinés et grillés.  
Bordeaux, 'Le Versant' Côtes de Castillon Mitjavile - Domaine de l'Aurage : 10,5€

**Wainzossiss Grand Café** 22,5€  
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€

**Jarret de porc** 28,0€  
Jarret de porc rôti aux herbes d'origine Luxembourg. (~900g)  
Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebour' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,5€

# FROMAGES AFFINÉS

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

# DESSE RTS

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

**Île flottante** 12,0€  
Vanille de Tahiti.

**Crème brûlée** 12,0€  
Vanille de Tahiti.

**Tiramisu maison Amaretto** 11,5€

**Ananas rôti** 12,0€  
Servi froid  
Ananas sucre, sirop caramel ananas, glace noix de coco, éclats d'amande et pistache.

**Fondant au chocolat** 13,0€  
Boule de glace vanille - 15 min. de préparation.

**Dame blanche** 12,0€  
Glace vanille, coulis chocolat chaud, meringue, chantilly.

**Dame gourmet** 13,0€  
Glace vanille et glace caramel, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly, sauce caramel.

**Glace** 3,0€  
Vanille - fraise - chocolat - café - pistache - noix de coco

**Sorbet** 3,0€  
Framboise - citron - melon.

**Colonel** 3,0€  
Sorbet citron, vodka Grey Goose.

**Café ou thé gourmand** 15,5€  
Café, espresso ou thé avec assortiment de desserts.

12,0€

# GRAND CAFÉ

## PETITES ENTRÉES

- Tartare de saumon** 15,00€  
Saumon frais Label Rouge d'Écosse (~80g), huile basilic, toasts, salicornes, oignons rouges, citron, ciboulette, guacamole, vinaigrette passion.  
Loire, Petit-Bourgeois VDP - Henri Bourgeois : 8,00€
- Tomates et burrata** 16,00€  
Tomates de saison, burrata, vinaigrette à l'échalote, roquette, basilic frais.  
Côtes de Thongue 'Champ des Grillons' - Domaine La Croix Belle (bio) : 7,50€
- Duo mini burgers** 15,00€  
Mini steaks hachés pur bœuf, oignons rôtis, gouda, sucrine, tomate de saison  
Italie, Primitivo Salento Villa Santera IGT - Leone de Castris : 7,50€
- Os à moëlle, pain toasté** 14,00€  
Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebourg' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,50€

## SUGGESTION RÔTISSERIE

- 1/2 Poulet grillé** 25,50€  
Origine Luxembourg et France - Servi avec 2 accompagnements au choix.  
Moselle, Luxembourg, Rivaner - Abi Duhr : 8,50€
- Bouchée à la reine Grand Café** 24,50€  
Origine Luxembourg et France - Servie avec 2 accompagnements au choix.  
Moselle, Luxembourg, Pinot noir 'Ahn Goellebourg' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 8,50€

## À LA MER

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

- Saumon** 31,50€  
Pavé de saumon frais Label Rouge d'Écosse.  
Languedoc, Chardonnay Viognier - Domaine Regismont (bio) : 7,50€
- Dorade Royale** 34,50€  
Dorade entière grillée.  
Moselle, Luxembourg, Pinot gris 'Ahn Goellebourg' - Maison Viticole Schmit-Fohl (bio) : 9,50€
- Fish & Chips** 25,50€  
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 : 8,00€

ALLERGÈNES :



Vin au verre (15cl)

Recettes végétariennes

## AU JARDIN

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

- Salade Fraicheur** 23,50€  
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) : 8,50€
- Salade Chèvre chaud** 24,50€  
Fromage de chèvre sur toasts, miel, figues fraîches, tomates de saison, noix, vinaigrette, huile basilic, ciboulette.  
Moselle, Luxembourg, Auxerois, Remich Goldberg - Domaine Mathis Bastian : 8,00€
- Salade Frisée aux lardons** 24,50€  
Lardons, champignons, croûtons, crème fraîche, tomates de saison, vinaigrette, huile basilic, ciboulette.
- **Supplément œuf fermier** : +2,50€  
Bordeaux, Château Grandchamp - Montagne Saint-Emilion (bio) : 8,50€
- Salade Caprese** 25,50€  
Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates de saison, vinaigrette, huile basilic, ciboulette.  
Côtes de Provence - Château Minuty Prestige : 11,00€
- Salade César** 25,50€  
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) : 8,50€
- Salade Scampis frits** 28,50€  
Scampis frits, tomates de saison, citron, Parmigiano Reggiano (22 mois), vinaigrette, huile basilic.  
Moselle, Luxembourg, Rivaner - Abi Duhr : 8,50€
- Salade Bœuf thaï** 29,50€  
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 : 11,00€

## C'EST TOUT CRU

Servi avec deux accompagnements au choix.

- Carpaccio signature Grand Café** 25,50€  
Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, Parmigiano Reggiano (22 mois), basilic frais, huile basilic.  
Côtes du Rhône, Plan de Dieu - Grafé Lecocq : 9,00€
- Carpaccio Italie** 25,50€  
Carpaccio de bœuf, Parmigiano Reggiano (22 mois), champignons de Paris, basilic frais, citron, huile basilic.  
Languedoc, Pays d'Oc 'Cuvée Béragère' - Domaine Regismont (bio) : 7,50€
- Carpaccio Mozzarella** 27,50€  
Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, basilic frais, huile basilic.  
Côtes de Thongue 'Champ des Grillons' - Domaine La Croix Belle (bio) : 7,50€
- Carpaccio Saumon** 29,00€  
Carpaccio de saumon Label Rouge d'Écosse, jus d'agrumes, salicornes, oignons rouges, câpres, citron, huile basilic.  
Loire, Petit-Bourgeois VDP - Henri Bourgeois : 8,00€
- Tartare Bœuf Angus au couteau** 28,00€  
Cœur de rumsteak (~225g) préparé par nos soins, cru ou poêlé, sauce américaine.  
Languedoc, Pays d'Oc 'Cuvée Béragère' - Domaine Regismont (bio) : 7,50€
- Tartare Saumon** 31,50€  
Saumon frais Label Rouge d'Écosse (~240g), huile basilic, ciboulette, citron, salicornes, toasts, oignons rouges, guacamole, vinaigrette passion.  
Loire, Petit-Bourgeois VDP - Henri Bourgeois : 8,00€