

Bistrot Gourmand

de 12h00 - 14h00 et 19h00 - 20h30

Potage du Moment 8.00

Tagessuppe
Soup of the Day

Tomates et Mozzarella 18.00

Tomaten und Mozzarella
Tomatoes and Mozzarella

Melon de Cavaillon au Jambon Cru 19.00

Cavaillon-Melone mit Schinken
Cavaillon Melon with Ham

Bruschetta Avocat & Jambon Cru 16.50

Bruschetta mit Avocado und Rohschinken
Avocado & Cured Ham Bruschetta

Planchette de Charcuterie et Fromages français 25.00

Französische Fleisch- & Käseplatte
French Cold Meat & Cheese Platter

Tarte flambée classique, Lardons et Oignons 17.00

Flammeküchli mit Speckwürfel und Zwiebeln
Flambéed Tart with bacon and onion

Tarte flambée aux Légumes 16.00

Flammeküchli mit Gemüse
Flambéed Tart with vegetables

Poissons/Fisch/Fish

Saumon Fumé Maison, Toast 24.00

Hausgeräucherter Lachs mit Toast
Homemade smoked Salmon with Toast

Poisson du Marché (*prix suivant le marché*) +/- 30.00

Fisch vom Markt (Preis je nach Tagesangebot)
Fish from the Market (price depending on market rate)

Poisson pané (Aiglefin), Sauce Tartare, Frites et Salade 24.00

Paniertes Fischfilet (Schellfisch), Sauce Tartare, Pommes und Salat
Breaded Fish (Haddock), Tartare Sauce, Fries and Salad

Viandes/Fleisch/Meat

Tartare de bœuf luxembourgeois, Frites & Salade (120g) 28.00

Luxemburger Rindstatar, Pommes & Salat (120g)
Luxembourgish Beef Tartare, Fries & Salad (120g)

Souris d'Agneau braisé à l'Ancienne 29.50

Geschmortes Lammeisbein
Traditional Braised Lamb Shank

Cuisse de Canard confite aux Lentilles vertes du Puy 25.00

Geschmorte Entenkeule mit grünen Puy-Linsen
Confit Duck Leg with Puy Green Lentils

Bouchée à la Reine 22.00

Königinpastete mit Geflügelragout
Chicken Vol-au-Vent (Bouchée à la Reine)

Accompagnement supplémentaire

Salade 4.00

Poêlée de Légumes 4.50

Pommes de Terres sautées 4.50