

## Allergènes

1	Gluten	Gluten
2	Crustacés	Crustaceans
3	Œufs	Eggs
4	Arachides	Peanuts
5	Poissons	Fish
6	Soja	Soya
7	Lait	Milk
8	Fruits à coques	Nuts
9	Céleri	Celery
10	Moutarde	Mustard
11	Sésame	Sesame
12	Sulfites	Sulfites
13	Lupin	Lupin
14	Mollusques	Mollusks



## Boissons - Drinks

SOFT	Eau (Viva, Rosport) 1/4	3,50
	Eau (Viva, Rosport Bleu, Sanpellegrino) 1/2	5,50
	Coca cola / Light / Zero	4,00
	Fanta / Sprite / Fuze Tea	4,00
	Thé glacé maison	4,00
	Schweppes tonic / lemon	4,00
	Jus: orange, ananas, pomme, tomate, abricot, raisin bio	5,00
	Jus de fruits frais (pamplemousse/orange)	5,50
	Chai latte maison glacé	5,00
	BOISSONS CHAUD	Café, café décaféiné
Espresso, espresso décaféiné		3,50
Double espresso		4,50
Lait Russe (Latte Macchiato)		4,00
Cappuccino		4,00
Chocolat chaud		4,00
Irish coffee		10,00
Chai latte maison chaud	5,00	
KUSMI TEA		5,50

### Thés noirs

English breakfast  
Earl grey

### Thés verts

Vert de chine  
Vert jasmin  
Vert menthe

### Divers

Camomille

### Suggestion du moment

Tei Vum Sei ( Luxembourg) 3,50

Verveine

Eglantier

Tisane du Bonheur

(menthe poivrée, rooibos, ronce, sureau)

Joker

(menthe crispée, verveine, ortie, fleur de sureau)

Relax

(mélise, mauve, fenouil)

COCTAILS	Aperol Spritz, Hugo	11,00
	Mojito	12,50
	Old Fashioned	12,50
	Pina Colada	12,50
	Margarita	12,50
	Manhattan	12,50
	Friquet's Lux	12,50
	Le Mimosa	12,50
	Exotique Punch ( Sans alcool)	9,00
	Virgin Mojito ( Sans alcool)	9,00




### Nos parfums de glace (Selon disponibilité)

1 boule	3,50
2 boules	6,00
3 boules	9,00








DIGESTIFS	Sambuca	8,00	APÉRITIFS	Kir Royal au Champagne	14,50	
	Calvados Père Magloire Fine	9,00		Kir au vin blanc	8,50	
	Armagnac Baron Gaston Legrand	9,00		Martini rouge, blanc	8,00	
	Cognac Rémy Martin VSOP	11,00		Picon bière, Ricard, Campari	8,00	
	Cognac Gourmel L'âge des fleurs	32,00		Porto rouge, blanc	8,80	
	Jägermeister	8,00		Cidre Ramborn	6,00	
	Limoncello / Bailays	8,50		Crodino	7,00	
	Averna / Cointreau	8,50		BIÈRES	Bière pression (30 cl) /Panaché (30 cl)	4,50
	Amaretto Di Saronno	8,50			Diekirch	
	Elixir de Mondorf	8,50			Bière pression (50 cl) /Panaché (50 cl)	7,00
Grappa Bassano Classica Poli	11,00	Diekirch				
WHISKY	Bullait Bourbon	11,00	Diekirch grand cru bouteille		6,00	
	Chivas	12,50	Battin Fruitée(33cl)		5,50	
SINGLE MALT WHISKY	Lagavulin	26,00	Leffe blonde / brune		6,00	
	Glenmorangie Lasanta	17,50	Hoegaarden		6,00	
	Glenmorangie Quinta Ruban	17,50	Clausthaler (sans alcool)		5,00	
	Glenmorangie Nectar d'or	18,50				
	Oban Little Bay	16,50				
	Aberlour	11,50				
JAPANESE WHISKY						
	Nikka from the Barrel	17,00	BULLES	Champagne Drappier	14,00 69,50	
GINS	Gordon's London Dry Gin	9,00		Champagne Cossy Péchon brut	13,00 65,50	
	Hendrick's	12,50		Champagne Ruinart	/ 120,00	
	Ginix (Luxembourg)	12,50		Crémant Alice Hartman	/ 60,00	
	Opyos (Luxembourg)	12,50		Crémant rosé, Krier Welbes	10,00 50,00	
	Monkey 47	13,50		Crémant brut, Mathes	9,00 45,00	
	Supplément soft	3,00				
VODKAS	Absolut	8,50	VINS BLANCS	Pinot Blanc, Kox	7,50 38,00	
	Mansfeld (Luxembourg)	12,00		Riesling, Henri Ruppert	9,00 45,00	
	Mamont	13,00		Pinot Gris, Cep d'Or	9,00 45,00	
RHUMS	Bacardi Blanc	8,50		Gewurztraminer, Cep d'Or	9,00 45,00	
	Rhum Diplomatico	15,00		Rivaner, Cep d'Or	6,00 29,00	
	Don Papa	13,00		Chardonnay, Collines du Bourdic	9,00 45,00	
	Ron Matusalem 23 ans	18,50	ROSÉS	Vin Maison	7,50 38,00	
EAUX DE VIE	Poire Williams	8,00		Côte de Provence, Aspras	8,50 43,00	
	Framboise	8,00	ROUGES	Vacqueyras	10,00 49,00	
		Crozes-Hermitage		9,00 45,00		
		Château Chapelle d'Alienor		9,00 45,00		
			Château Belingard Bergerac	8,50 43,00		
			Pinot Noir, Cep d'Or	9,50 47,00		

## Entrées - Starters

Potage du moment - <i>Soup of the day</i> (12, 9, 7, 1)	9. <sup>50</sup>
Pâté au riesling sur son lit de salade - <i>Riesling pâté</i> (1, 10,13) 	12. <sup>00</sup>
Salade Beaux-Arts (Lardons, Champignons, pommes de terre et oeuf sur le plat) - (1, 3, 10)	15. <sup>50</sup> / 18. <sup>00</sup>
Escargots 6pc / 12 pc - <i>Snails 6 pc / 12 pc</i> (7, 12)	14. <sup>00</sup> / 22. <sup>00</sup>
Salade César - <i>Chicken César salad</i> (12, 10, 5, 1)	16. <sup>00</sup> / 21. <sup>00</sup>

## Plats - Main Courses

	Prix du jour / <i>Daily price</i>
Poisson du jour - <i>fish of the day</i> (12, 5) sauces au choix : sauce aux agrumes ou sauce vierge - choice of sauces: citrus sauce or sauce vierge	
Wäinzoossiss sauce moutarde - <i>Sausages with mustard sauce</i> (12, 1) 	21. <sup>00</sup>
Bouchée a la Reine - <i>Chicken with mushroom sauce</i> (12, 3, 1) 	23. <sup>00</sup>
Choucroute Garnie - <i>Sauerkraut Garnish</i> (12, 10) 	23. <sup>00</sup>
Cannelloni Ricotta Epinard - <i>Cannelloni Ricotta Spinach</i> (7, 1)	21. <sup>00</sup>
Tartare de bœuf à l'ancienne - <i>Beef tartar</i> (3, 1, 10)	25. <sup>00</sup>
Boudin noir Luxembourgeois, compote de pomme - <i>Luxembourg black pudding, apple compote</i> (1, 10) 	22. <sup>00</sup>
Tarte flambée Traditionnel - <i>Traditional Tarte Flambée</i> (3, 1, 10)	18. <sup>00</sup>
Tarte flambée saumon - <i>Pie with cream, onions and salmon</i> (5, 7, 1)	19. <sup>00</sup>
Tarte flambée Végétarienne (12, 10, 1)	18. <sup>00</sup>
Cheese burger maison (12, 7, 1)	22. <sup>00</sup>
Hamburger maison (12, 7, 1)	21. <sup>00</sup>
Croque Monsieur - <i>toasted sandwich</i> (12, 7, 1, 10)	12. <sup>00</sup>
Harengs à la luxembourgeoise - <i>Luxembourg-style herring</i> (10, 7, 1) 	15. <sup>00</sup> / 23. <sup>50</sup>
Suggestion végan - <i>Vegan suggestion</i> (9, 1)	18. <sup>00</sup>

## Desserts

Tarte du Jour <i>Pie of the day</i>	6. <sup>50</sup>
Apfelstrudel maison <i>Apple pie</i>	10. <sup>00</sup>
Moelleux au chocolat <i>Chocolate fondant</i>	10. <sup>00</sup>
Glace ou sorbet maison Marcello (à la boule ou coupe) voir parfums en dernière page <i>Homemade Marcello ice cream or sorbet (scoop or cup) flavours on the last page</i>	3. <sup>50</sup>