

ENTRÉE

Salade "Le Jardin" Duo de saumon et magret de canard fumés par nos soins [1,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]	17 €
Scampi en croute de sésam sur salade et vinaigrette aux herbes [1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12]	18 €
Carpaccio de boeuf juste saisi à l'huile de truffes blanches, copeaux et chips de parmesan [5,7,8,10]	17 €
Fromage du Piémont (Tomino), deux couleurs sur lit de tomates "meli melo" [1,5,7,8,9,10]	16 €
Escalopes de foie gras de canard poêlées sur brunoise de pêches, Espuma "pêche de vigne" [1,5,7,8,11]	18 €
Potage du jour ou gaspacho [1,3,5,7,8,9,12]	7 €

PLAT

Filet de veau sur lit de pommes sauce au Calvados "Château du Breuil" aux perles de légumes [1,5,7]	29 €
Bonbon de poulet facon cordon bleu au lait de coco épicé et gratin dauphinois [1,3,5,7]	22 €
Steak de boeuf béarnaise [1,3,5,7]	26 €
Filet de bar au beurre "20 arômes", sorbet Yuzu [fruit asiatique] perles de légumes et pommes grenailles [1,4,5,7,8,10,]	29 €
Accompagnement [1,3,5,10,12]	

VÉGÉTARIEN

Lasagne de légumes au parmesan et pignons de pin, sauce au persil [1,3,5,7,8]	23 €
---	------

POUR LES ENFANTS

Filet de poulet, frites et compote de pommes [1,5,7,12]	15 €
---	------

DESSERT

La glace vanille-tahiti maison, au chocolat belge <small>[1,3,7,8]</small>	12 €
La trilogie de crèmes brûlées „goût de la cheffe“ <small>[1,3,7,8]</small>	12 €
La trilogie de sorbets saisonier aux fruits frais <small>[1,8,12]</small>	11 €
Assortiment de fromage accompagné de noix, chutney et pain <small>[1,5,8,7]</small>	13 €
Le café „dégustation“ <small>[1,3,5,7,8,12]</small>	15 €

MENU LE JARDIN

Salade “Le Jardin”
Duo de saumon et magret de canard
fumés par nos soins

Filet de veau sur lit de pommes
sauce au Calvados “Château du Breuil”
aux perles de légumes

La trilogie de sorbets saisonier
aux fruits frais

39€

Ce menu est servi sans changement.
Merci pour votre compréhension.

APÉRITIF

Cocktail „Le Jardin“ [Crémant, Cointreau, Ginger Beer, jus de Yuzu, jus de citron]	11,0 €
Cocktail „Lillet Berry“ [Lillet blanc, Russion Wild Berries, airelles, menthe]	7,5 €
Cocktail „La Vie en Rose“ [Lillet rosé, Fentimans Rose Lemonade, framboise]	7,5 €
Champagner „Vincent Lamoureux“ Brut Tradition	10,0 €
Crémant	7,0 €
Apéritif Maison [crème de pêche avec Crémant]	7,5 €
Hugo [sirop de sureau, Crémant, eau, menthe, lemon]	7,5 €
Aperol Spritz [Aperol, Crémant, eau, orange]	7,5 €
Gin [Hendrick's] Tonic	8,5 €
Gin [Bombay Sapphire] Tonic	7,5 €
Kir Royal	7,5 €
Martini Porto [blanc rouge]	5,5 €
Pineau des Charentes Sherry	5,5 €
Picon	5,5 €
Ricard	6,5 €
Campari [Orange, Soda]	6,5 €
Gancia Cynar	6,0 €
Crodo Bitter [sans alcool]	4,5 €
Crodo Orange [sans alcool]	5,5 €
Gin Nona Tonic [sans alcool]	7,0 €

WINE BY THE GLASS

Vin blanc 7 €

Luxembourg

Pinot Gris [2018] Vin de Prestige, Wormeldange, Grand Premier Cru, Pundel-Hoffeld

Auxerrois [2017] Vin de Prestige, Machtum, Grand Premier Cru, Pundel-Hoffeld

Burgogne

Chablis [2015] Château du Val de Mercy

Elsass

Muscat [2017] Cuvée de l'Ours Noir, Théo Cattin et fils

Loire

Sancerre [2018] Domaine le Montoir

Vin rouge 7,5 €

Bordeaux - Château Haut-Piquat [2014] Lussac Saint-Emilion

Médaille d'Argent - Concours des Vins de France 2017

Côtes du Rhône - Vacqueyras [2017] Domaine de Vervine

Médaille d'Argent - Concours des Vins Orange 2019

Italie - Valpolicella Ripasso [2016] Classico Superiore, Monte del Fra

Italie 8,5 €

Papale Linea Oro - Primitivo di Manduria [2016] Domaine Varvaglione

Médaille d'Or - concours mondial Bruxelles

Rosé 7 €

Luxemburg - Gris de Gris [2019] Côtes de Wormeldange, Pundel-Hoffeld

Chèr Client!

Voici la liste des allergènes

- 1 Céréales
- 2 Crustacés
- 3 Oeuf
- 4 Poisson
- 5 Arachides
- 6 Soja
- 7 Lait
- 8 Fruits à coque
- 9 Céleri
- 10 Moutarde
- 11 Sésame
- 12 Sulfites
- 13 Lupin
- 14 Mollusques