

Les potages

<i>La crème Dubarry aux amandes grillées</i>	7,50 €
<i>La fine crème de légumes</i>	6,00 €
<i>Le velouté de tomates</i>	7,00 €

Les entrées

<i>Les escargots de Bourgogne</i>	6 pièces 9,50 €	12 pièces 14,50 €
<i>Les gambas poêlées, croustillant de salade de fèves de marais au chorizo et velouté homardine</i>		15,00 €
<i>L'escalope de saumon à la fondue de poireaux</i>		16,00 €
<i>Les rillettes de poulet maison à l'estragon, pain de campagne grillé</i>		12,00 €

Les salades et crudités

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<i>La salade de scampi Provençale</i>	16,50 €	24,00 €
<i>L'assiette maraîchère 4 saisons</i>	7,00 €	10,00 €
<i>La salade de nouille carbonara mimolette</i>	9,00 €	14,00 €
<i>La salade Indienne, curry ananas et piments verts</i>	9,00 €	14,00 €
<i>La salade au saumon poêlé et laqué au balsamique</i>		17,00 €

Les fondues

<i>Fondue Bourguignonne</i>	<i>Mixte viande</i> (bœuf, volaille/ +- 300gr p.pers)	20,00 €
<i>Fondue Bacchus</i>	<i>Volaille</i> (+- 300gr p.pers)	22,00 €
	<i>Mixte viandes</i> (bœuf, volaille/ +-300gr p.pers)	23,00 €
	<i>Mixte aux 3 poissons</i> (saumon, lotte, scampi/ +- 250gr p.pers)	32,60 €
	<i>Mixte poissons</i> (saumon, scampi/ +- 250gr p.pers)	28,00 €
	* Supplément viande +-100 g	4,00 €
	* Supplément scampis +-100 g	7,50 €
	* Supplément saumon +-100 g	6,60 €
	* Supplément lotte +-100 g	12,00 €

Nos fondues sont servies à partir de 2 personnes par fondue

L'entre-deux-mets

<i>Le sorbet citron arrosé à la Vodka</i>	4,70 €
<i>Le sorbet poire arrosé à la Poire Williams</i>	4,70 €
<i>Le sorbet pomme arrosé au Calvados</i>	4,70 €
<i>Le sorbet cassis / fruit de la passion / framboise arrosé au vin de la joie</i>	4,70 €

Les plats de résistance

<i>Le tartare de saumon préparé par nos soins</i>	<i>21,00 €</i>
<i>La rôtisserie de la mer, purée au pistou et crème de courgette</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Les gambas poêlées, croustillant de salade de fèves de marais au chorizo et velouté homardine</i>	<i>21,00 €</i>
<i>L'escalope de saumon à la fondue de poireaux</i>	<i>21,00 €</i>
<i>Le filet de sandre croustillant, tortilla au maïs et velouté au foie gras</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Le tournedos de bœuf du terroir Luxembourgeois, gratin Dauphinois sauce au choix (poivre vert, champignons, beurre d'ail)</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Le magret de canard en croûte basilic mocca, compote de tamarillos au jus de citron vert</i>	<i>24,50 €</i>
<i>Les rognons de veau à la graine de moutarde, riz et salade</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Le filet d'autruche à l'ananas rôti, mousseline de carottes et sauce vigneronne</i>	<i>26,00 €</i>
<i>La tagliata de bœuf Parmigiano (220 gr)</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Le cordon bleu de veau aux champignons</i>	<i>21,00 €</i>
<i>L'escalope de porc à la viennoise</i>	<i>14,00 €</i>
<i>Le faux filet de bœuf du terroir sauce au choix (poivre vert, champignons, beurre d'ail)</i>	<i>18,00 €</i>
<i>La brochette de bœuf géante (350 gr), sauce au choix (poivre vert, champignons, beurre d'ail)</i>	<i>23,00 €</i>
<i>La bouchée à la Reine, pommes frites et salade</i>	<i>18,50 €</i>
<i>Le steak tartare préparé par nos soins, pommes frites et salade</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Les spaghettis Bolognaise</i>	<i>10,00 €</i>
<i>Les tortellinis maison farcis au potiron, crème verte au parmesan</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Les gnocchis de pommes de terre maison, sauce tomate basilic</i>	<i>12,00 €</i>

Dégustez les fromages !

La ronde de France du fromager

petite 6,00 € grande 9,00 €

Dégustez les spécialités de notre chef de cuisine, Monsieur Thierry Duchemin
en découvrant les différents menus et suggestions !!!

Menu Gastronomique à 63,00 €

(sur demande, servi par table complète)

Les desserts

<i>Le « Café Gourmand »</i>		<i>8,50 €</i>
<i>café accompagné de ses petits délices du moment</i>		
<i>Les profiteroles glacées au chocolat chaud</i>		<i>8,00 €</i>
<i>La crème brûlée au Nutella</i>		<i>7,50 €</i>
<i>La tarte du jour chantilly</i>		<i>5,50 €</i>
<i>La Dame Blanche au chocolat chaud</i>		<i>7,50 €</i>
<i>La salade de fruits frais</i>		<i>7,00 €</i>
<i>Le gâteau Pim's à la marmelade d'orange, crème anglaise mocca</i>		<i>7,50 €</i>
<i>Le biscuit aux amandes et mousseline chocolat citron</i>		<i>7,50 €</i>
<i>Le panaché de glace</i>	<i>la boule</i>	<i>1,80 €</i>
<i>La coupe de sorbet</i>	<i>la boule</i>	<i>2,30 €</i>