

Entrées et salades composées

CARPACCIO DE BŒUF ⁽¹²⁾

Aux éclats de parmesan,
avec son huile d'olive parfumée au basilic

Entrée 11.50 €
Plat 17.00 €

SALADE CAESAR ⁽¹²⁾

Entrée 12.00 €
Plat 15.00 €

SALADE DE POULET

Aromatisée au miel de sapin

Entrée 12.50 €
Plat 16.50 €

SALADE DE CHÈVRE CHAUD SUR TOASTS ^(1, 8, 12)

Nature ou au miel

Entrée 11.00 €
Plat 14.00 €

SALADE VÉGÉTARIENNE

Salade verte, champignons, tomates, avocat

Entrée 11.00 €
Plat 14.00 €

SALADE DE LA MER ^(5, 6)

Salade verte, scampi tempura,
crevettes, saumon fumé et thon grillé

Entrée 14.00 €
Plat 21.00 €

N.B. : Notre vinaigrette contient de l'huile d'arachide, de l'œuf et de la moutarde. Si vous êtes intolérants à un ou plusieurs de ces ingrédients, veuillez en informer notre équipe.

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne ^(12, 7)

Cuisses de grenouilles ⁽¹²⁾

½ douzaine 1 douzaine

9.00 € 15.00 €

11.00 € 16.00 €

Entrées asiatiques

MISO SOUP ^(4, 5) 5.50 €

TOM YUM KUNG ^(5, 6)

Soupe Thaï aux scampis

Entrée 8.50 €

Plat 12.00 €

TOM KHA KAI ^(1, 2, 5)

Soupe Thaï au poulet et nouilles

Entrée 8.00 €

Plat 11.00 €

Scampis frits, sauce aigre-douce ^(1, 6) 12.00 €

Gyoza - raviolis japonais ⁽¹⁾ 6.50 €

Yakitori - deux brochettes de poulet ⁽⁴⁾ 6.50 €

Plats enfants

Menu enfant (- de 12 ans)12.50 €

Escalope de veau ⁽¹⁾ ou poisson pané ^(1,5), frites et salade
+ 1 soft + 1 cornet de glace ⁽¹²⁾ ou sorbet

Jambon cuit, frites, salade ⁽¹²⁾9.00 €

Spaghetti⁽¹⁾, penne⁽¹⁾ ou farfalle et leurs sauces au choix: ⁽¹⁾9.00 €

- Sauce tomate
- Bolognese ^(9, 11)
- Carbonara ⁽¹²⁾

N.B. : Notre vinaigrette contient de l'huile d'arachide, de l'œuf et de la moutarde. Si vous êtes intolérants à un ou plusieurs de ces ingrédients, veuillez en informer notre équipe.

Les poissons

Pavé de thon sur lit de légumes, sauce wasabi ^(2,4,5,14)	19.50 €
Scampis sel et poivre, riz blanc ^(2, 5, 6, 7)	18.50 €
Sauté de scampis aux légumes, riz blanc ^(4, 5, 6, 7)	18.50 €
Wok de nouilles aux crevettes et légumes ^(1, 2, 4, 5, 6, 7)	16.00 €

Les pâtes

Spaghetti ⁽¹⁾, penne ⁽¹⁾ ou farfalle ⁽¹⁾ et leurs sauces au choix:

•Sauce tomate	11.50 €
•Bolognese ^(9, 11)	12.50 €
•Carbonara ⁽¹²⁾	12.50 €
•Panna et Prosciutto ⁽¹²⁾	12.50 €
•Scampis ^(6, 12)	14.00 €

Les viandes

NOTRE CUISINE ASIATIQUE

Filet de canard au curry rouge et ananas frais, riz blanc ⁽⁵⁾	21.00 €
Poulet au curry vert et citronnelle, riz blanc ⁽⁵⁾	16.50 €
Poulet aux curry jaune, riz blanc ⁽⁵⁾	15.50 €
Poulet aux légumes, riz blanc ⁽⁵⁾	15.50 €
Bœuf au basilic Thaï, riz blanc ^(5, 6, 7)	17.50 €

« NOS CLASSIQUES »

Steak tartare, frites et salade ^(2, 5, 9, 11, 14)	16.50 €
Hamburger « Clubhaus » ^(1, 2, 12, 14)	17.50 €
Jambon mixte, frites et salade ⁽¹²⁾	16.50 €
Mignon de veau, sauce moutarde à l'ancienne ^(12, 14)	23.00 €
Escalope de veau viennoise, frites et salade ⁽¹⁾	21.00 €
Escalope de veau milanaise, spaghetti sauce tomate ⁽¹⁾	21.00 €
Escalope de veau, crème champignons ^(1, 12)	21.00 €
Cordon bleu, crème champignons, frites et salade ^(1, 12)	23.00 €
Entrecôte grillée, sauce et garniture au choix	22.00 €
Filet de bœuf grillé, sauce et garniture au choix	28.00 €

Sauces : béarnaise ^(2, 12), poivre vert ^(9, 11, 12), champignons ^(9, 11, 12),
beurre maître d'hôtel ⁽¹²⁾.

Garnitures : frites, croquettes ^(1, 2), riz, légumes, salade.

N.B. : Notre vinaigrette contient de l'huile d'arachide, de l'œuf et de la moutarde. Si vous êtes intolérants à un ou plusieurs de ces ingrédients, veuillez en informer notre équipe.

Sushi

SUSHI BAR

Sushi appetizer ^(5, 6, 7)	16.00 €
Sashimi appetizer ^(4, 5, 6, 7, 10)	16.50 €
Sushi combo ^(5, 6, 7)	27.00 €
Sashimi combo ^(4, 5, 6, 7, 10)	29.00 €
Sushi-sashimi combo ^(4, 5, 6, 7, 10)	32.00 €
Sushi-sashimi supreme ^(4, 5, 6, 7, 10)	40.00 €
Veggy sushi (vegetarian sushis) ⁽⁴⁾	19.00 €
Rainbow Warrior (selection 5 te-maki) ^(4, 5, 6)	24.00 €
Take-Take Sashimi (tuna) ^(4, 5, 10)	10.00 €
Unagi (anguille) pièce ^(4, 5, 6)	3.00 €

ROLLS

California roll (crab & avocado) ^(1, 2, 4, 5, 6)	8.00 €
Boston Roll (smoked salmon & avocado) ⁽⁵⁾	8.00 €
New York Roll (backed salmon & cucumber) ⁽⁵⁾	8.00 €
Philly Roll (cream cheese, crab & cucumber) ^(1,2,4,5,6,12)	8.00 €
Spider Roll (shrimp tempura & cucumber) ^(1,6)	8.00 €
Rock'n Roll (tuna, salmon & cucumber) ⁽⁵⁾	9.00 €
Catapila Roll (crab, smoked salmon & avocado) ^(1,2,4,5,6)	9.00 €
Sexy Roll (tuna, cream cheese & cucumber) ^(5, 12)	9.00 €
Black Widow roll (crab & tempura) ^(1,6)	11.00 €
Te-Maki Roll (your choice)	5.50 €
Spicy tuna (tuna, cucumber, chili sauce) ^(5, 10)	11.00 €

*N.B. : Dans nos assiettes composées sont présents des california rolls ^(1, 2, 4, 5, 6)
et du Goma Wakame ^(1, 4, 10).*

Desserts

Moelleux au chocolat, glace vanille (1, 2, 8, 12) 7.00 €

Dame blanche.....7.50 €

Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly (2, 8, 12)

Heisse Liebe.....7.50 €

Coulis de fruits rouges chaud, glace vanille, chantilly (2, 8,12)

Tarte tatin et sa glace cannelle (1, 2, 8, 12)8.00 €

Vacherin « Namur » (2, 8, 12) 8.50 €

Café glacé (glace, café, Chantilly) (2, 8, 12) 6.50 €

Royal citron (sorbet citron et vodka) (11) 7.00 €

Royal poire (sorbet poire, eau de vie de poire) (11) 7.00 €

Royal pomme (sorbet pomme, calvados) (11) 6.50 €

Coupe de glace: parfums au choix

•2 boules 4.50 €



•3 boules6.00 €

Les sorbets au choix : citron, poire, pomme, fraise (12, 8)

Les glaces au choix (2, 8, 12) : chocolat, vanille, café, cannelle, sésame noir (10),
thé vert, haricots rouges



Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

- (1) **Gluten**
 - (2) **Œuf**
 - (3) **Arachides**
 - (4) **Soja**
 - (5) **Poissons**
 - (6) **Crustacés**
 - (7) **Mollusques**
 - (8) **Fruits à coques**
 - (9) **Céleri**
 - (10) **Sésame**
 - (11) **Anhydride sulfureux**
 - (12) **Lait y compris lactose**
 - (13) **Lupin**
 - (14) **Moutarde**
- 
- 

Pour toutes nos préparations, nous utilisons de l'huile d'olive.

Pour la totalité des fritures, nous utilisons de l'huile végétale.

Les bulles

	VERRE	BOUTEILLE
CRÉMANT DE LUXEMBOURG, Cuvée de l'Ecusson, B. Massard	7.50 €	33,00 €
CHAMPAGNE, cuvée de réserve Arnaud Bagnost	9.80 €	53,00 €
CHAMPAGNE BRUT, Veuve Clicquot Ponsardin.....		88.60 €

Nos vins au verre

	VERRE	1/2 PICHET
<u>VIN BLANC</u>		
PINOT GRIS, Domaine Thill's B. Massard	7.50 €	21,00 €
RIESLING, Schumacher	7,50 €	21,00 €
RIESLING, Schumacher	5,00 €	14,00 €
<u>VIN ROSÉ</u>		
Minervois, Vieilles Vignes	5.00 €	14,00 €
Domaine de l'anticaille	6,00 €	17,00 €
<u>VIN ROUGE</u>		
BORDEAUX, D. Cuvelier du château « Léoville Poyferré »	6.50 €	17,00 €
ESPAGN , Marques de Requena	5,00 €	14,00 €



Nos vins Luxembourgeois

BOUTEILLE

PINOT GRIS « Schumacher » 29,00 €

PINOT NOIR, Pietert « Schumacher » 29.00 €

PINOT GRIS, « ALY DUHR » 29.50 €

RIESLING, « ALY DUHR » 29.50 €

BARRIQUE, « ALY DUHR » 33.50 €



Pinot Gris « Grand 1er cru», BASTIAN..... 35.20 €

RIESLING « Grand 1er cru», BASTIAN.....32.00 €

Nos vins Blancs

BOUTEILLE

LOIRE

SANCERRE, Domaine St Pierre « Prieur et Fils »44.00 €

POUILLY-FUMÉ, Petit Fumé « Michel Redde » 39.00 €

BOURGOGNE

CHABLIS V.V. « Domaine Hamelin » 36.00 €

CHARDONNAY couvent des jacobins « Louis-Jadot »33.00 €

Bouzeron, Aligoté « Louis-Jadot »..... 36.00 €

PROVENCE

DOMAINE DE TRIENNES, les Auréliens, Chardonnay (BIO) 29.00 €

ITALIE

SAUVIGNON, Doerigo, Friuli 28.00 €

GARGANEGA, IL DISPERATO, Bianco delle Venezie33.00 €

Languedoc-Roussillon

CUVEE L'ENVOL « Domaine de Famillongue » 27.00 €

Chardonnay Domaine Preignes le Vieux Prestige.....25.00 €

CHILIE

SAUVIGNON BLANC, Indomita, Casablanca Valley 28.00 €



Nos vins Rosés

BOUTEILLE

LANGUEDOC ROUSSILLON

Petit Pont Réserve, Domaine Preignes Le Vieux23.00 €

COTES DE PROVENCE

Domaine de la Croix, cru classé29.50 €

BANDOL

La Bastide Blanche.....42.50 €



Nos vins Rouges

BOUTEILLE

BOURGOGNE

COUVENT DES JACOBINS, Pinot Noir « Louis-Jadot » 36.00 €

VALLEE DU RHONE

SYRAH, Louis Chèze 28.00 €

VACQUEYRAS, Domaine Seigneur de Fontimple.....35.00 €

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CARIGNAN « Domaine Familongue »35.00 €

BORDEAUX

HAUT MEDOC, Château Fontestean, cru bourgeois 47.50 €

LALANDE DE POMEROL, Château de la Commanderie45.00 €

AUTRICHE

HEINRICH, Cuvée Red, servie rafraîchie35.00 €

ITALIE

RIPASSA VALPOLICELLA RIPASSO.....35.00 €

CORTONA SANGIOVESE CALCINAIO 29.50 €

CHILI

CARMENERE, Gran Reserva, Indomita..... 31.00 €

ARGENTINE

MALBEC, Llama , Vieilles Vignes « Roble »35.00 €