

Entrées et salades composées

CARPACCIO DE BŒUF ⁽⁷⁾ Aux éclats de parmesan, avec son huile d'olive parfumée au basilic	Entrée 11.50 € Plat 17.00 €
SALADE CAESAR ^(3,7,8,3,10,12)	Entrée 12.00 € Plat 15.00 €
SALADE DE POULET ^(3,8,10,10,12) Aromatisée au miel de sapin	Entrée 12.50 € Plat 16.50 €
SALADE DE CHÈVRE CHAUD ^(1,1,3,7,10,12) SUR TOASTS Nature ou au miel	Entrée 11.00 € Plat 14.00 €
SALADE VÉGÉTARIENNE ^(3,10,12) Salade verte, champignons, tomates, avocat, maïs, poivrons, carottes	Entrée 11.00 € Plat 14.00 €
SALADE DE LA MER ^(1,1,2,3,4,10,11,12) Salade verte, scampi tempura, crevettes, saumon fumé et thon grillé	Entrée 14.00 € Plat 21.00 €

Entrées chaudes

	½ douzaine	1 douzaine
ESCARGOTS DE BOURGOGNE <small>(7,14 et traces 1,2,3,4,6,7,9)</small>	9.00 €	15.00 €
CUISSES DE GRENOUILLES <small>(1,1,7)</small>	11.00 €	16.00 €

N.B. : Notre vinaigrette contient de l'œuf et de la moutarde ^(3,10,12).
Si vous êtes intolérant à un ou plusieurs de ces ingrédients
veuillez en informer notre équipe.

Entrées asiatiques

	Entrée	Plat
TOM YUM KUNG (2,4,6) Soupe Thaï aux scampis	8.50 €	12.00 €
TOM KHA KAI (1.1,2,3,4,6) Soupe Thaï au poulet et nouilles	8.00 €	11.00 €
MISO SOUP (4,6)	5.50 €	
SCAMPI FRITS, SAUCE AIGRE-DOUCE (1.1,2)		12.00 €
GYOZA- RAVIOLIS JAPONAIS "POULET ET LÉGUMES" (1.1,6,11)	6.50 €	
GYOZA - RAVIOLIS JAPONAIS AUX LÉGUMES (1.1,6,11)	6,50 €	
YAKITORI - DEUX BROCHETTES DE POULET (6,11)	6.50 €	
TRIANGLES AUX LÉGUMES, SAUCE AIGRE-DOUCE (1.1,5,6,11)	6,50 €	
DELICES CLUBHAUS (1.1,2,4,5,6,11) 2 scampis, 2 gyozas, 2 triangles, 1 yakitori		14,00 €

Les poissons

PAVÉ DE THON SUR LIT DE LÉGUMES, SAUCE WASABI (4,6,9)	21.00 €
SCAMPIS SEL ET POIVRE, RIZ BLANC (1.1,2,3,4,14)	19.50 €
SAUTÉ DE SCAMPIS AUX LÉGUMES, RIZ BLANC (1.1,2,4,6,9,14)	18.50 €
WOK DE NOUILLES AUX CREVETTES ET LÉGUMES (1.1,2,3,4,6,14)	16.00 €

Les pâtes

SPAGHETTI, PENNE OU FARFALLE (1.1) ET LEURS SAUCES AU CHOIX :	
• Sauce tomate (9)	11.50 €
• Sauce arrabiata (9)	12.00 €
• Bolognese (9,12)	12.50 €
• Carbonara (3,7)	12.50 €
• Panna et Prosciutto (7,9,12)	12.50 €
• Scampis (2,7,9)	14.00 €
• Wok de nouilles aux légumes (1.1,6)	13.00 €

Les viandes

NOTRE CUISINE ASIATIQUE

FILET DE CANARD AU CURRY ROUGE (4,8,10) Ananas frais, riz blanc	21.00 €
POULET AU CURRY VERT ET CITRONNELLE, RIZ BLANC (4,8,10)	16.50 €
POULET AUX CURRY JAUNE, RIZ BLANC (7)	15.50 €
POULET AUX LÉGUMES, RIZ BLANC (4,6,9,14)	15.50 €
BŒUF AU BASILIC THAÏ, RIZ BLANC (1.1,4,14)	17.50 €

« NOS CLASSIQUES »

STEAK TARTARE, FRITES ET SALADE (3,10,12)	16.50 €
HAMBURGER « CLUBHAUS » (1.1,3,7,9,10,11)	17.50 €
JAMBON MIXTE, FRITES ET SALADE (3,10,12)	16.50 €
MIGNON DE VEAU (3,7,10) Sauce moutarde à l'ancienne	26.00 €
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE (1.1,3,10,12) Frites et salade	21.00 €
ESCALOPE DE VEAU MILANAISE (1.1,9) Spaghetti sauce tomate	21.00 €
ESCALOPE DE VEAU, CRÈME CHAMPIGNONS (1.1,7,9,12) Frites et salade	21.00 €
CORDON BLEU, CRÈME CHAMPIGNONS (1.1,7,9,12) Frites et salade	23.00 €
COEUR D'ENTRECÔTE GRILLÉE Sauce et garniture au choix	22.00 €
FILET DE BŒUF GRILLÉ Sauce et garniture au choix	28.00 €

Sauces : poivre vert (1,7,9,12), champignons (1,7,9,12), beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3,7)
Garnitures : frites, croquettes (1.1,3), riz, légumes (4,6,9,14), salade (3,10,12)

N.B. : Notre vinaigrette contient de l'œuf et de la moutarde (3,10,12).
Si vous êtes intolérant à un ou plusieurs de ces ingrédients
veuillez en informer notre équipe.

Sushi bar

SUSHI APPETIZER 12 PIÈCES (1.1,2,4,6,11,14) 8 californica, 4 nigiri (1 tuna, 1 salmon, 1 sepie, 1 shrimp)	16.00 €
SASHIMI APPETIZER 12 PIÈCES (2,4,9,11,14) 4 tuna, 4 salmon, 1 hokkigai, 1 shrimp, 2 take take	16.50 €
SUSHI COMBO 20 PIÈCES (1.1,2,4,6,11,14) 10 nigiri (3 tuna, 3 salmon, 1 shrimp, 1 sepie, 1 octopus, 1 hokkigai) 8 californica, 2 maki salmon	27.00 €
SASHIMI COMBO 20 PIÈCES (2,4,9,11,14) 4 tuna, 4 salmon, 1 hokkigai, 2 shrimp, 1 sepie, 1 octopus, 3 take take, 4 St-Jacques	29.00 €
SUSHI-SASHIMI COMBO 28 PIÈCES (1.1,2,4,6,9,11,14) 8 californica, 5 nigiri (1 tuna, 1 salmon, 1 shrimp, 1 octopus, 1 sepie) 2 maki salmon, 4 tuna, 4 salmon, 1 shrimp, 1 hokkigai, 3 take take	32.00 €
SUSHI-SASHIMI SUPRÊME 28 PIÈCES (1.1,2,4,6,9,11,14) 28 pièces de nigiri, maki et sahimis variés avec tempura	40.00 €
SUSHI-SASHIMI SPECIAL FOR TWO 57 PIÈCES (1.1,2,4,6,9,11,14)	66.00 €
VEGGY SUSHI 18 PIÈCES (6) Vegetarians sushis	19.00 €
RAINBOW WARRIOR Sélection de 5 te-maki	24.00 €
TAKE-TAKE SASHIMI (TUNA) 10 PIÈCES (4,11)	10.00 €
TEMPURA SCAMPI 4 PIÈCES (1.1,2)	9.00 €
TEMPURA CRABS 2 PIÈCES (1.1,2)	11.00 €
TEMPURA MIXTE 3 PIÈCES (1.1,2)	10.00 €
UNAGI PIÈCE (ANGUILLE) (1.1,4,6)	3.00 €
SUSHI PIÈCE (NIGIRI AU CHOIX) (4,6)	2.50 €
SALADE GOMA WAKAME (1.1,6,11)	5.00 €

Sauce sexy (1.1,3,4,6,10), sauce soja (1.1,6), wasabi (10), riz de base (4)

N.B. : Dans nos assiettes composées sont présents des californica rolls, goma wakame, wasabi et gingembre.

Rolls (par 8 pièces)

CALIFORNIA ROLL (1.1,2,4,6,11) Crab & avocado	8.00 €
BOSTON ROLL (1.1,4,6,11) Smoked salmon & avocado	8.00 €
NEW YORK ROLL (1.1,4,6,11) Baked salmon & cucumber	8.00 €
PHILLY ROLL (1.1,2,4,6,7,11) Cream cheese, crab & cucumber	8.00 €
SPIDER ROLL (1.1,2,4,6,11) Shrimp tempura & cucumber	8.00 €
ROCK'N ROLL (1.1,4,6,11) Tuna, salmon & cucumber	9.00 €
CATAPILA ROLL (1.1,2,4,6,11) Crab, smoked salmon & avocado	9.00 €
SEXY ROLL (1.1,4,6,7,11) Tuna, cream cheese & cucumber	9.00 €
BLACK WIDOW ROLL (1.1,2,4,6) Crab & tempura	11.00 €
TE-MAKI ROLL Yout choice	5.50 €
SPICY TUNA (1.1,4,5,6,11) Tuna, cucumber, chili sauce	11.00 €

Plats enfants

MENU ENFANT (- de 12 ans)	12.50 €
A) Escalope de veau ^(1.1) B) ou poisson pané ^(1.1,4) C) ou nuggets de poulet ^(1.1) + frites et salade + 1 soft + 1 cornet de glace ^(1.1,6,8.2,8.10) ou sorbet	
JAMBON CUIT, FRITES, SALADE	9.00 €
SPAGHETTI, PENNE OU FARFALLE ET LEURS SAUCES AU CHOIX : ^(1.1)	9.00 €
• Sauce tomate ⁽⁹⁾ • Bolognese ^(9,12) • Carbonara ^(3,7)	

Desserts

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE ^(1.1,3,6,7,8,10)	7.00 €
DAME BLANCHE ^(1.1,2,3,7,8,12) Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly	7.50 €
HEISSE LIEBE ^(1.1,2,3,7,8,12) Coulis de fruits rouges chaud, glace vanille, chantilly	7.50 €
TARTE TATIN ET SA GLACE CANNELLE ^(1.1,7 et traces 3,5,8)	8.00 €
VACHERIN « NAMUR » ^(2,8,12)	8.50 €
CAFÉ GLACÉ ^(1.1,3,6,7 et traces 8) Glace vanilla et moka, café, Chantilly	6.50 €
ROYAL CITRON ⁽¹²⁾ Sorbet citron et vodka	7.00 €
ROYAL POIRE ^(12 et traces 7,8) Sorbet poire, eau de vie de poire	7.00 €
ROYAL POMME ⁽¹²⁾ Sorbet pomme, calvados	6.50 €

	1 boule	2 boules	3 boules
COUPE DE GLACE PARFUMS AU CHOIX Sorbets ou glaces	2.50 €	4.50 €	6.00 €

LES SORBETS AU CHOIX :
CITRON, POIRE ^(traces 7,8), **POMME, FRAISE** ^(traces 1.1,3,5,6,7,8)

LES GLACES AU CHOIX :
CHOCOLAT ^(6,7), **VANILLE** ^(3,7 et traces 8), **CAFÉ** ^(6,7), **CANNELLE** ^(3,7 et traces 8), **SÉSAME NOIR** ^(7,11), **THÉ VERT** ⁽⁷⁾, **HARICOTS ROUGES** ⁽⁷⁾.

Liste numérotée des 14 allergènes alimentaires

- (1) Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales :
(1.1 blé, 1.2 seigle, 1.3 orge, 1.4 avoine, 1.5 épeautre, 1.6 kamut, 1.7 ou leurs souches hybridées)
- (2) Crustacés et produits à base de crustacés
- (3) Œufs et produits à base d'œufs
- (4) Poissons et produits à base de poissons
- (5) Arachides et produits à base d'arachides
- (6) Soja et produits à base de soja
- (7) Lait et produits à base de lait
- (8) Fruits à coque : (8.1 amandes "Amygdalus communis L.", 8.2 noisettes "Corylus avellana", 8.3 noix "Juglans regia", 8.4 noix de cajou "Anacardium occidentale", 8.5 noix de pécan "Carya illinoensis", 8.6 noix du Brésil "Bertholletia excelsa", 8.7 pistaches "Pistacia vera", 8.8 noix de Macadamia, 8.9 noix du Queensland "Macadamia ternifolia", 8.10 produits à base de ces fruits.
- (9) Céleri et produits à base de céleri
- (10) Moutarde et produits à base de moutarde
- (11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- (12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieur à 10 mg/kg ou 10 mg/l (exprimée en SO₂)
- (13) Graines de lupin et produits à base de lupin
- (14) Mollusques et produits à base de mollusques

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'Écusson, B. Massard	7.50 €	33,00 €
CHAMPAGNE, Cuvée de réserve Arnaud Bagnost	9.80 €	53,00 €
CHAMPAGNE BRUT, VEUVE CLICQUOT PONSARDIN		85.00 €

Nos vins au verre

	Verre	1/4 pichet	1/2 pichet
VINS BLANC			
PINOT GRIS Domaine Thill's B. Massard	5,50 €	7,50 €	15,00 €
RIESLING, SCHUMACHER	6,50 €	9,50 €	19,00 €
CHARDONNAY, VIÑA MAIPO	5,00 €	7,00 €	14,00 €
VIOGNIER, GÉRARD BERTRAND	6,00 €	8,50 €	17,00 €
VINS ROSÉ			
LE PETIT PONT, RÉSERVE	5,00 €	7,50 €	15,00 €
COTE DE PROVENCE Domaine de l'anticaille	6,00 €	8,50 €	17,00 €
CHIARETTO, BERTAROSE DE VENETO	6,00 €	8,50 €	17,00 €
VINS ROUGE			
BORDEAUX château Lamothe-Gaillard	6,00 €	8,50 €	17,00 €
ESPAGNE , MARQUES DE REQUENA	5,50 €	8,00 €	16,00 €
MERLOT, GÉRARD BERTRAND	6,00 €	8,50 €	17,00 €

Nos vins Luxembourgeois

Bouteille

PINOT GRIS « Schumacher »

Pinot gris bien fait, issu de différents tris, avec ce beau fumé du cépage et une belle maturité. Agréable, avec des notes salines, poivrées et épicées. Bon, très sec et gastronomique.

29,00 €

PINOT NOIR, Pietert « Schumacher »

Pinot noir simple d'approche, il se boit comme un vin frais et destiné à la cuisine exotique. Bon goût de griotte juteuse.

29,00 €

PINOT GRIS, « ALY DUHR »

Vin dense, et en même temps cristallin vu sa superbe salinité qui est présente dès l'entrée en bouche. Issu de raisins ultra mûrs, un pinot gris crémeux, très long, tapissant le palais. Un vin très riche et très minéral aussi.

29.50 €

RIESLING, « ALY DUHR »

Vin sec, minéral, belle ampleur dans une interprétation plutôt classique mais privilégiant la minéralité de la terre à une acidité pointue.

29.50 €

BARRIQUE, « ALY DUHR »

Vin issue d'un mélange de pinot blanc et auxerrois élevé en barrique 9 mois. Idéal pour les amateurs des vins barriqués, à souligner leur minéralité.

33.50 €

Pinot Gris « Grand 1er cru», BASTIAN

Le Pinot gris est un cépage exigeant du point de vue qualité du sol dans lequel sa vigne enfouit ses racines. Le nez épanoui, évolue sur des arômes de pêche de vigne, de framboise et de pâte de coing. Son caractère épicé et minéral, témoin de la densité de ce vin, garant de sa longévité.

35.20 €

RIESLING « Grand 1er cru», BASTIAN

Le Riesling prend tout son temps pour mûrir sur les coteaux les mieux orientés. Il détaille son bouquet aromatique en nuances délicates. C'est un vin de grande race. Dans la plénitude de sa maturité, sa complexité avoue un côté floral délicatement épicé et une touche minérale élégante. Son bouquet le destine aux grands accords culinaires. Issue du lieu-dit Wellenstein Kurschels : ce Riesling est un vin à vocation gastronomique par excellence, élégant et fin, très minéral et d'une bonne persistance nerveuse en bouche.

32.00 €

Nos vins Blancs

LOIRE

Bouteille

SANCERRE, Domaine St Pierre « Prieur et Fils »

44.00 €

Vin plein de fraîcheur avec des arômes d'agrumes et de menthol, un petit peu acidulé.

POUILLY-FUMÉ, « Michel Redde »

39.00 €

Vin très aromatisé avec une belle acidité et une saveur de fruits exotiques.

BOURGOGNE

CHABLIS V.V. « Domaine Hamelin »

36.00 €

Vin rond en bouche avec une pointe épicée et un parfum de fleurs blanches sauvages.

CHARDONNAY couvent des jacobins « Louis-Jadot »

33.00 €

Le vin aura le fruit et la fraîcheur de la vinification des réservoirs en acier inoxydable ainsi que la structure et la rondeur de la vinification du baril de chêne.

BOUZERON, Aligoté « Louis-Jadot »

36.00 €

Vin bien structuré avec des arômes de pêche, une acidité pleine de fraîcheur et pas trop tannique.

PROVENCE

DOMAINE DE TRIENNES, les Auréliens, Chardonnay (BIO)

29.00 €

Vin rond avec une belle acidité, très équilibré avec un parfum de noisettes, de fruits exotiques et d'agrumes.

ITALIE

VERMENTINO, Toscana Moris

30.00 €

Vin fort au palet, digeste, frais, élégant, au arômes d'abricots et de fleurs jaunes.

LANGUEDOC-ROUSSILON

CUVEE L'ENVOL « Domaine de Famillongue »

27.00 €

Vin rond, équilibré, de couleur brillante entre le fushia et le pourpre avec des arômes de fruits rouges frais, épicé et légèrement poivré sur une note de réglisse.

CHARDONNAY, Domaine Preignes le Vieux Prestige

25.00 €

Vin clair et brillant avec un parfum de vanille, fumé et élégant, puissant et harmonieux avec un petit côté biscotté.

SAUVIGNON BLANC, Domaine de Castelnau

25.00 €

Vin de couleur jaune claire aux reflets verts, au nez des notes de pêches jaunes et de nectarines, l'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré et le final laisse une sensation citronnée très agréable.

Nos vins Rosés

LANGUEDOC ROUSSILLON

Bouteille

PETIT PONT RÉSERVE, Domaine Preignes Le Vieux
Vin rond, très frais avec une belle consistance aromatique ainsi qu'une note fruitée (framboise), florale et minérale.

23.00 €

GRIS BLANC, Gérard Bertrand

Vin de couleur rose très pâle, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. Le Grenache gris s'exprime grâce à sa souplesse et son parfum de cerise. Ses arômes de figue, parfois de cacao et sa rondeur en bouche font de lui un des grands cépages du Sud de la France.

29.00 €

CÔTES DE PROVENCE

DOMAINE DE LA CROIX, cru classé Pont

Vin rond, charmand et aromatisé, riche de ces petits fruits rouges.

29.50 €

« M » de Minuty, Cote de provence

Vin léger et brillant, au nez très intense d'arômes gourmands d'écorces, d'orange et de groseille, en bouche vin souple avec une belle fraîcheur acidulée.

30.00 €

BANDOL

LA BASTIDE BLANCHE

Vin équilibré et rafraîchissant avec une note d'épices et de pamplemousse, ainsi que des arômes d'agrumes et de petits fruits.

42.50 €

ITALIE

CHIARETTO, Bertarose

Vin de couleur cerise rose aux reflets violets. Parfums frais aux fleurs blanches de cerisier, amandier mais aussi de l'églantier. Suivi de notes de fraise et cerise. En bouche une bonne acidité et persistance.

29.00 €

Nos vins Rouges

BOURGOGNE

Bouteille

COUVENT DES JACOBINS, Pinot Noir « Louis-Jadot » 36.00 €
Vin avec des notes de fruits rouges et d'arômes plus élaborés de sous-bois et d'épices au vieillissement.

VALLEE DU RHONE

VACQUEYRAS, Domaine Seigneur de Fontimple 35.00 €
Le nez est généreux, on y trouve des arômes de fruits mûrs, de coulis de cassis, de confiture de fraises, d'épices et de violette. La bouche est onctueuse et suave, les tanins enrobés se marient avec la réglisse.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

CARIGNAN « Domaine Familongue » 35.00 €
Le nez est dominé par des notes intenses de fruits des bois et de fruits confits. La bouche est charnue, enrobée, très plaisant avec un final plus solide, acidulé et sauvage.

BORDEAUX

HAUT MEDOC, Château Fontestean, cru bourgeois 47.50 €
Vin intense, riche et pourvu de beaux tanins. S'ensuit un élevage de 12 mois dans 700 barriques de chêne française.

LALANDE DE POMEROL, Château de la Commanderie 45.00 €
Vin fin et frais aux fruits rouges avec des notes épicées. Structure tannique avec des arômes délicats au nez ainsi qu'une touche finale de réglisse.

AUTRICHE

HEINRICH, Cuvée Red, servie rafraîchie 35.00 €
Vin charmand au nez de cerises épicées et par une ample gorgée de fruits acidulés tel que la pomme grenade.

CHILI

CARMENERE, Gran Reserva, Indomita 31.00 €
Riche en bouche sur des tanins enrobés et mûrs. Le final est persistant avec des arômes de fruits rouges confits, de fraises, de framboises et d'épices.



ARGENTINE

MALBEC, Llama, Vieilles Vignes « Roble »

Vin aux arômes de cerise et de sureaux, goût puissant mais tempéré par une belle acidité. Parfumé au cassis, réglisse, poivre noir, pruneaux et cerises noires.

Bouteille

31.00 €

CAYENNE

SYRAH, Cayenne

Vin rouge intense aux reflets violines. Au nez développe des saveurs de fruits rouge mûrs tel le cassis et la mûre ainsi que des notes balsamiques (camphre, eucalyptus). Vin rond et volumineux suivi d'arômes réglissés et chocolatés sur des tanins veloutés. Le final offre une bonne persistance sur des notes moka.

35.00€

CÔTE DE PROVENCE

« M » de MINUTY, Cote de provence

Vin de belle intensité aux reflets rubis. Au nez expression de petit fruits rouge relevé d'une touche réglissés. En bouche souple et rond.

35.00€



ITALIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, Filos

Vin de couleur rouge rubis foncée avec des reflets violets, odeur intense de fruits rouge et d'épices, au goût agréablement tannique, harmonieux, plein et sec.

35.00€

RIPASSA VALPOLICELLA, Ripasso

Un vin solide, costaud, charnu, ample mais d'une élégance peu commune. Le fruit s'exprime de manière complexe à travers la cerise, le cassis, les épices, le bois et la menthe. Les tanins sont très présents mais ont perçoit une texture tendre et souple.

35.00€

CORTONA SANGIOVESE, Calciniano

Couleur rouge rubis avec un parfum délicat et des arômes de fruits des bois. Vin rond avec une bonne persistance.

29.50€

ESPAGNE

DIVUS, Bodegas Bleda

Vin élevé en barriques pendant 9 mois. Couleur rouge cerise intense, au nez arômes de myrtilles et de mûres avec des notes épicées et boisées, en bouche une belle acidité et tanins, riche, plein et très long.

35.00€