



## CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

VILLE

### MENU DÉCOUVERTE

SUR ARDOISE

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT ..... **26,00 €**

ENTRÉE + PLAT + DESSERT ..... **32,00 €**

### LES SALADES

pour une pause gourmande

POULET LËT'Z <sup>1-3-7</sup> ..... **23,00 €**

*filet de poulet luxembourgeois, croutons, parmesan, œuf, tomate, sauce César*

NIÇOISE AU SAUMON FUMÉ <sup>3-5-10</sup> ..... **25,00 €**

*haricot vert, poivrons, tomate, olive, œuf, basilic*

CHÈVRE LARDÉ EN TEMPURA <sup>1-7-8-10</sup> ..... **24,00 €**

*légumes grillés, pain de figues aux amandes, moutarde, miel*

BOUDDHA BOWL AUX FALAFELS <sup>1-10</sup> ..... **21,80 €**

*boulgour, mangue, avocat, concombre, fèves, tomate*

GAMBAS TERIYAKI <sup>2-10</sup> ..... **23,00 €**

*pamplemousse, soja croquant, avocat, miel, citron vert*

## LES SUGGESTIONS

POUR SE LAISSER TENTER

POULET JAUNE BASSE TEMPÉRATURE <sup>1-7-10</sup> ..... 25,00 €  
*légumes tajine aux abricots, épices douces, boulgour*

TARTARE DE BŒUF DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS  
AU COUTEAU <sup>1-7-10</sup> ..... 25,00 €  
*crumble de parmesan, tomates séchées, frites, salade*

TAGLIATA DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS <sup>7</sup> ..... 29,00 €  
*balsamique prune, roquette, chips de parmesan, dauphinois*

DAURADE ROYALE EN FILET <sup>2-5</sup> ..... 29,00 €  
*riz façon paella, crevettes, poivrons, petits pois, chorizo*

CARPACCIO DE BŒUF  
LUXEMBOURGEOIS <sup>1-7</sup> ..... 25,00 €  
*bruschetta de tomate à l'ail, roquette, parmesan, frites*

BURGER DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS  
SIGNATURE <sup>1-3-7-10</sup> ..... 24,00 €  
*pain maison, bacon de canard, emmental, oignons caramélisés, frites*

BURGER VÉGÉTARIEN <sup>1-7-10</sup> ..... 22,00 €  
*muffin, "steak" Quorn, chèvre, tomate, guacamole, frites de patates douces*

## LES TARTES FLAMBÉES

Flammenkuchen

**Servies avec salade verte**

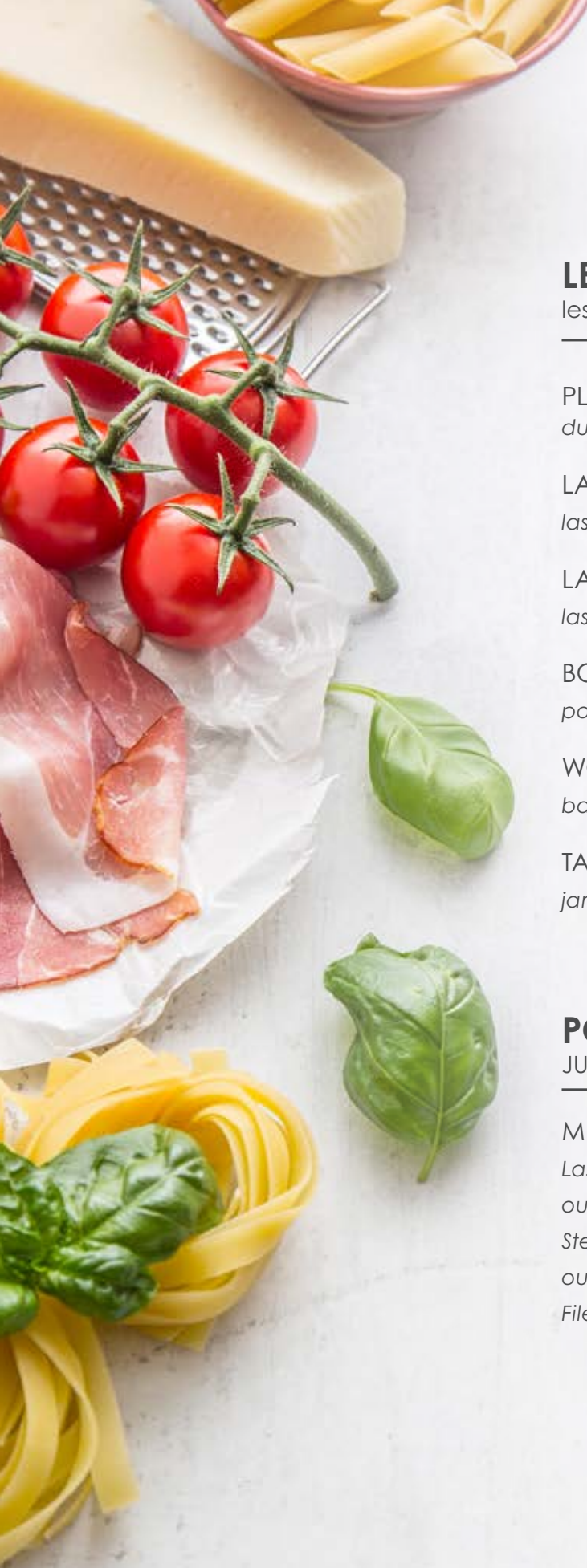
TRADITIONNELLE <sup>1-7-10</sup> ..... 15,00 €  
*crème, oignons, lardons Lët'z (luxembourgeois)*

TROIS FROMAGES <sup>1-7-10</sup> ..... 17,00 €  
*crème, oignons, brie, chèvre, bleu, miel*

VÉGÉTARIENNE <sup>1-7-10</sup> ..... 17,00 €  
*crème, oignons, légumes grillés, basilic*

NORVÉGIENNE <sup>1-7-10</sup> ..... 20,00 €  
*crème, oignons, saumon frais et fumé, câpres*

MÉDITERRANÉENNE <sup>4-6-7-10</sup> ..... 16,00 €  
*coulis de tomate, oignons, mozzarella, basilic*



## LES INCONTOURNABLES

les classiques délicieux

PLAT DU JOUR ..... 16,80 €  
*du lundi au vendredi*

LASAGNE BOLOGNAISE (15 MIN) <sup>1-5-7</sup> ..... 21,00 €  
*lasagne maison, servie avec salade verte*

LASAGNE VÉGÉTARIENNE (15 MIN) <sup>1-5</sup> ..... 21,00 €  
*lasagne maison aux légumes frais, servie avec salade verte*

BOUCHÉE À LA REINE <sup>1-5-7-10</sup> ..... 25,00 €  
*poulet, crème, carottes, champignons, riz basmati*

WOK DE LÉGUMES <sup>6</sup> ..... 22,00 €  
*basilic thaï, chou blanc, sauce soja, riz basmati*

TAGLIATELLES FRAICHES AU FOIE GRAS <sup>1,3,7</sup> ..... 26,00 €  
*jambon Serrano 16 mois, roquette, oignons frits*

## POUR LES PETITS

JUSQU'À 12 ANS

MENU ENFANT + PETIT POT DE GLACE ..... 13,00 €  
*Lasagne bolognaise*

*ou*

*Steak haché, frites*

*ou*

*Filet de poulet, frites*



## LISTE DES ALLERGÈNES

- 1- Céréales contenant du gluten
- 2- Crustacés et produits à base de crustacés
- 3- Oeufs et produits à base d'oeufs
- 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- a : Lait et produits à base de lait  
b : y compris lactose
- 8- Fruits à coque
- 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 graines de sésame
- 12- Anhybride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimés en SO<sub>2</sub>
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques



Végétarien



Vegan



## CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ

### LES DOUCEURS

TARTELETTE FRAMBOISE <sup>1-3-7-8</sup> ..... 7,50€

TRUFFLE CAKE <sup>3-7-8</sup> ..... 7,50€

*Biscuit au chocolat garni d'une ganache  
au chocolat pur Madagascar*

TARTE MERINGUÉE <sup>1-3-7-8</sup> ..... 7,50€

*au citron de Syracuse*

ÉCLAIR <sup>3-7</sup> ..... 7,50€

*vanille, chocolat ou mokka*

RAVIO'LI <sup>1-3-7-8</sup> ..... 9,40€

*Biscuit basilic, compotée de citron jaune,  
mousse ricotta*

BABA AU RHUM <sup>1-3-7-8</sup> ..... 7,50€

DESSERT CRÉATION ..... 9,40€

CAFÉ GLACÉ ..... 7,20€

DAME BLANCHE <sup>3-7-8</sup> ..... 7,20€



## LE CAFÉ GOURMAND

Café ou thé

---

- + ASSORTIMENT DE 4 DOUCEURS..... **8,50€**
- + DESSERT DU JOUR..... **9,50€**
- + DESSERT CRÉATION ..... **11,50€**

## LE FROMAGE

---

ASSIETTE DE NOTRE  
MAÎTRE FROMAGER..... **9,50€**

*Assortiment de 3 fromages*



## LISTE DES ALLERGÈNES

- 1- Céréales contenant du gluten
- 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 (y compris lactose)
- 8- Fruits à coque
- 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 graines de sésame
- 12- Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg / kg ou 10 mg / litre exprimés en SO<sub>2</sub>
- 13- Lupin et produits à base de lupin
- 14- Mollusques et produits à base de mollusques



Végétarien



Vegan



Sans gluten



## SPRING-SUMMER MENU

LUXEMBOURG-CITY

### SALADS – SALAT

LËT'Z CHICKEN <sup>1-3-7</sup> ..... 23,00 €

Luxembourgish chicken fillet, croutons, parmesan, egg, tomato, Caesar sauce

**LËT'Z CHICKEN** - Luxemburger Hähnchen, Croutons, Parmesan, Ei, Tomato, Caesarsauce

NIÇOISE WITH SMOKED SALMON <sup>3-5-10</sup> ..... 25,00 €

green beans, peppers, tomato, olive, egg, basil

**NIÇOISE MIT RÄUCHERLACHS** - grüne Bohnen, Paprika, Tomaten, Oliven, Ei, Basilikum

TEMPURA-STYLE GOAT'S CHEESE WITH BACON <sup>1-7-8-10</sup> ... 24,00 €

grilled vegetables, fig bread with almonds, mustard, honey

**ZIEGKÄSE IN TEMPURA TEIG MIT BACON** - gegrilltes Gemüse, Feigenbrot mit Mandeln, Senf, Honig

BUDDHA BOWL WITH FALAFELS <sup>1-10</sup> ..... 21,80 €

bulgur, mango, avocado, cucumber, beans, tomato

**BUDDHA BOWL MIT FALAFELS** - Bulgur, Mango, Avocado, Gurken, Bohnen, Tomate

TERIYAKI PRAWNS <sup>2-10</sup> ..... 23,00 €

grapefruit, crunchy soy, avocado, honey, lime

**TERIYAKI-GARNELEN** - Grapefruit, knuspriges Soja, Avocado, Honig, Limette

### FLAMMKUCHEN

**Served with a green salad** - Serviert mit grünem Salat

TRADITIONAL <sup>1-7-10</sup> ..... 15,00 €

cream, onions, Lët'z bacon (luxembourgish)

**TRADITIONNELL** - Sahne, Zwiebeln, Luxemburger Speck

THREE CHEESES <sup>1-7-10</sup> ..... 17,00 €

cream, onions, brie, goat's cheese, blue cheese, honey

**MIT DREI KÄSEARTEN** - Sahne, Zwiebeln, Brie, Ziegen Käse, Blauschimmelkäse, Honig

VEGETARIAN <sup>1-7-10</sup> ..... 17,00 €

cream, onions, grilled vegetables, basil

**VEGETARISCH** - Sahne, Zwiebeln, Grillgemüse, Basilikum

NORWEGIAN <sup>1-7-10</sup> ..... 20,00 €

cream, onions, fresh and smoked salmon, capers

**NORWEGISCH** - Sahne, Zwiebeln, frischer und geräucherter Lachs, Kapern

MEDITERRANEAN <sup>4-6-7-10</sup> ..... 16,00 €

tomato coulis, onions, mozzarella, basil

**MITTELMEER** - Tomatencoulis, Zwiebeln, Mozzarella, Basilikum





## MUST-TRY

---

DAILY SPECIAL ..... 16,80 €  
Monday to Friday

**TAGESMENÜ** - Montag bis Freitag

LASAGNA BOLOGNESE (15 MIN) <sup>1-5-7</sup> ..... 21,00 €  
homemade lasagna, served with a green salad

**LASAGNE BOLOGNESE** - hausgemachte Lasagne, serviert mit grünem Salat

VEGETARIAN LASAGNA (15 MIN) <sup>1-5</sup> ..... 21,00 €  
homemade lasagna with fresh vegetables, served with a green salad

**VEGETARISCHE LASAGNE** - hausgemachte Lasagne mit frischem Gemüse, serviert mit grünem Salat

“BOUCHÉE À LA REINE” <sup>1-5-7-10</sup> ..... 25,00 €  
chicken, cream, carrots, mushrooms, basmati rice

**KÖNIGINNEN PASTETE** - Huhn, Sahne, Karotten, Pilze, Basmatireis

VEGETABLE WOK <sup>6</sup> ..... 22,00 €  
Thai basil, white cabbage, soy sauce, basmati rice

**GEMÜSE-WOK** - Thai-Basilikum, Weißkohl, Soja Soße, Basmatireis

FRESH TAGLIATELLES WITH FOIE GRAS <sup>1,3,7</sup> ..... 26,00 €  
16 month Serrano ham, rocket, fried onions

**FRISCHE TAGLIATELLES MIT FOIE GRAS** - 16 Monate alter Serrano-Schinken, Rucola, Röstzwiebeln

## FOR CHILDREN UP TO 12

### FÜR KINDER BIS 12 JAHRE

---

KID'S MENU + SMALL ICE CREAM POT ..... 13,00 €  
Lasagna Bolognese

or

Beef patty, fries

or

Chicken fillet, fries

#### **KINDERMENÜ + KLEINER EISBECHER**

Bolognese-Lasagne

oder

Hacksteak, Pommes

oder

Hähnchenfilet, Pommes

## OUR SUGGESTIONS

### UNSERE VORSCHLÄGE

LOW TEMPERATURE YELLOW CHICKEN <sup>1</sup>..... **25,00 €**

vegetable tajine with apricots, mild spices, bulgur

**GELBES HÜHNCHEN MIT NIEDRIGER TEMPERATUR** - Gemüse-Tajine mit Aprikosen, milden Gewürzen, Bulgur

KNIFE-CUT LUXEMBOURGISH BEEF TARTARE <sup>1-7-10</sup> ... **25,00 €**

parmesan crumble, sundried tomatoes, fries, salad

**LUXEMBURGER RINDER TARTAR HANDGESCHNITTEN** - Parmesanstreusel, getrocknete Tomaten, Pommies, Salat

LUXEMBOURGISH BEEF TAGLIATA <sup>7</sup>..... **29,00 €**

plum balsamic, rocket, parmesan crisps, dauphinois potatoes

**LUXEMBURGER RINDER TAGLIATA** - Pflaumenbalsamico, Rucola, Parmesanchips, Gratin Dauphinois

SEA BREAM FILLET <sup>2-5</sup>..... **29,00 €**

paella-style rice, shrimp, peppers, peas, chorizo

**GOLDBRASSEN FILET** - Paella Reis, Garnelen, Paprika, Erbsen, Chorizo

LUXEMBOURGISH BEEF CARPACCIO <sup>1-7</sup>..... **25,00 €**

tomato bruschetta with garlic, rocket, parmesan, fries

**LUXEMBURGER RINDER CARPACCIO** - Tomaten-Bruschetta mit Knoblauch, Rucola, Parmesan, Pommies

SIGNATURE LUXEMBOURGISH BEEF BURGER <sup>1-3-7-10</sup> ..... **24,00 €**

homemade bun, duck bacon, emmental, caramelized onions, fries

**SIGNATURE LUXEMBURGER BEEFBURGER** - hausgemachtes Brot, Entenspeck, Emmentaler, karamellisierte Zwiebeln, Pommies

VEGGIE BURGER <sup>1-7-10</sup> ..... **22,00 €**

muffin bun, quorn, goat's cheese, tomato, guacamole, sweet potato fries

**VEGETARISCHER BURGER** - Muffin, Quorn, Ziegenkäse, Tomate, Guacamole, Süßkartoffel-Pommies

## DISCOVERY MENU

### ENTDECKUNGSMENÜ

STARTER + MAIN or MAIN + DESSERT ..... **26,00 €**

**VORSPEISE + HAUPTGERICHT oder HAUPTGERICHT + NACHSPEISE**

STARTER + MAIN + DESSERT ..... **32,00 €**

**VORSPEISE + HAUPTGERICHT + NACHSPEISE**

# LIST OF ALLERGENS

## ALLERGENE

1 - Cereals containing gluten

1 - *Glutenhaltiges Getreide*

2 - Shellfish and shellfish products

2 - *Schalentiere und Schalentierprodukte*

3 - Eggs and egg-based products

3 - *Eier und Eiprodukte*

4 - Fish and fish products

4 - *Fisch und Fischprodukte*

5 - Peanuts and peanut products

5 - *Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis*

6 - Soy and soy-based products

6 - *Soja und Sojaprodukte*

7 - Milk and milk-based products

7 - *Produkte auf Milchbasis*

8 - Nuts

8 - *Nüsse*

9 - Celery and celery products

9 - *Sellerie und Sellerieprodukte*

10 - Mustard and mustard-based products

10 - *Senf und Produkte auf Senfbasis*

11 - Sesame seeds and sesame seed products

11 - *Sesamsamen Produkte*

12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / litre expressed as SO<sub>2</sub>

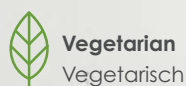
12 - *Schwefelanzhydrid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als SO<sub>2</sub>*

13 - Lupin and lupin-based products

13 - *Lupine und Produkte auf Lupinenbasis*

14 - Molluscs and mollusc products

14 - *Weichtiere und auf Weichtieren basierende Produkte*





## SPRING-SUMMER MENU

### SWEET TREATS

RASPBERRY TARTLET <sup>1-3-7-8</sup> ..... 7,50 €  
HIMBEERTÖRTCHEN

TRUFFLE CAKE <sup>3-7-8</sup> ..... 7,50 €  
Chocolate biscuit filled with pure Madagascan  
chocolate ganache

**TRUFFLECAKE** - Schokoladenkeks mit reiner Mada-  
gaskar-Schokoladen-Ganache

MERINGUE PIE <sup>1-3-7-8</sup> ..... 7,50 €  
with Syracuse lemon

**ZITRONEN BAISER** - Mit Syrakus Zitrone

ÉCLAIR <sup>3-7</sup> ..... 7,50 €  
vanilla, chocolate or mokka

**ÉCLAIR** - Vanille, Schokolade oder Mokka

RAVIO'LI <sup>1-3-7-8</sup> ..... 9,40 €  
Basil biscuit, yellow lemon compote, ricotta  
mousse

**RAVIO'LI** - Basilikumkeks, Zitronenkompott, Ricot-  
ta-Mousse

RUM BABA <sup>1-3-7-8</sup> ..... 7,50 €

CHEF'S SPECIAL - DESSERTKREATION... 9,40 €

ICED COFFEE - EISKAFFEE ..... 7,20 €

DAME BLANCHE <sup>3-7-8</sup> ..... 7,20 €



## GOURMET COFFEE

Coffee or tea

### GOURMET KAFFEE

KAFFEE ODER TEE

---

+ SELECTION OF 4 SWEET TREATS..... **8,50€**

+ AUSWAHL VON 4 SÜSSIGKEITEN

+ DESSERT OF THE DAY ..... **9,50€**

+ TAGESDESSERT

+ CHEF'S SPECIAL DESSERT ..... **11,50€**

+ DESSERTKREATION

## CHEESE

### KÄSE

---

CHEESE SELECTION PLATE ..... **9,50€**

Assortment of 3 cheeses

**DIE PLATTE DER KÄSEMEISTERIN** - Auswahl von 3  
verschiedenen Käsen



# LIST OF ALLERGENS

## ALLERGENE

1 - Cereals containing gluten

1 - *Glutenhaltiges Getreide*

2 - Shellfish and shellfish products

2 - *Schalentiere und Schalentierprodukte*

3 - Eggs and egg-based products

3 - *Eier und Eiprodukte*

4 - Fish and fish products

4 - *Fisch und Fischprodukte*

5 - Peanuts and peanut products

5 - *Erdnüsse und Produkte auf Erdnussbasis*

6 - Soy and soy-based products

6 - *Soja und Sojaprodukte*

7 - Milk and milk-based products

7 - *Produkte auf Milchbasis*

8 - Nuts

8 - *Nüsse*

9 - Celery and celery products

9 - *Sellerie und Sellerieprodukte*

10 - Mustard and mustard-based products

10 - *Senf und Produkte auf Senfbasis*

11 - Sesame seeds and sesame seed products

11 - *Sesamsamen Produkte*

12 - Sulfur dioxide and sulphites in concentrations of more than 10 mg / kg or 10 mg / litre expressed as SO<sub>2</sub>

12 - *Schwefelanzhydrid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als SO<sub>2</sub>*

13 - Lupin and lupin-based products

13 - *Lupine und Produkte auf Lupinenbasis*

14 - Molluscs and mollusc products

14 - *Weichtiere und auf Weichtieren basierende Produkte*



**Vegetarian**  
Vegetarisch



**Vegan**



**Gluten-free**  
Glutenfrei