



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 ¹⁻³⁻⁷ 23,00 €

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

NIÇOISE AU SAUMON FUMÉ ³⁻⁵⁻¹⁰ 25,00 €

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

CHÈVRE LARDÉ EN TEMPURA ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ 24,00 €

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

BOUDDHA BOWL AUX FALAFELS ¹⁻¹⁰ 21,80 €

boulgour, mangue, avocat, concombre, fèves, tomate

GAMBAS TERIYAKI ²⁻¹⁰ 23,00 €

pamplemousse, soja croquant, avocat, miel, citron vert

LES SUGGESTIONS

POUR SE LAISSER TENTER

POULET JAUNE BASSE TEMPÉRATURE ¹..... **25,00 €**
légumes tajine aux abricots, épices douces, boulgour

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

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

DAURADE ROYALE EN FILET ²⁻⁵..... **29,00 €**
riz façon paella, crevettes, poivrons, petits pois, chorizo

CARPACCIO DE BŒUF
LUXEMBOURGEOIS ¹⁻⁷..... **25,00 €**
bruschetta de tomate à l'ail, roquette, parmesan, frites

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

BURGER VÉGÉTARIEN ¹⁻⁷⁻¹⁰..... **22,00 €**
muffin, "steak" Quorn, chèvre, tomate, guacamole, frites de patates douces

LES TARTES FLAMBÉES

Flammenkuchen

Servies avec salade verte

TRADITIONNELLE ¹⁻⁷⁻¹⁰..... **15,00 €**
crème, oignons, lardons Lët'z (luxembourgeois)

TROIS FROMAGES ¹⁻⁷⁻¹⁰..... **17,00 €**
crème, oignons, brie, chèvre, bleu, miel

VÉGÉTARIENNE ¹⁻⁷⁻¹⁰..... **17,00 €**
crème, oignons, légumes grillés, basilic

NORVÉGIENNE ¹⁻⁷⁻¹⁰..... **20,00 €**
crème, oignons, saumon frais et fumé, câpres

MÉDITERRANÉENNE ⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰..... **16,00 €**
coulis de tomate, oignons, mozzarella, basilic



LES INCONTOURNABLES

les classiques délicieux

PLAT DU JOUR 16,40 €

du lundi au vendredi

LASAGNE BOLOGNAISE (15 MIN) ¹⁻⁵⁻⁷ 21,00 €

lasagne maison, servie avec salade verte

LASAGNE VÉGÉTARIENNE (15 MIN) ¹⁻⁵ 21,00 €

lasagne maison aux légumes frais, servie avec salade verte

BOUCHÉE À LA REINE ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ 25,00 €

poulet, crème, carottes, champignons, riz basmati

WOK DE LÉGUMES ⁶ 22,00 €

basilic thai, chou blanc, sauce soja, riz basmati

TAGLIATELLES FRAICHES AU FOIE GRAS ^{1,3,7} 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 SO₂
- 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 ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

TRUFFLE CAKE ³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

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

TARTE MERINGUÉE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

au citron de Syracuse

ÉCLAIR ³⁻⁷  7,50€

vanille, chocolat ou mokka

RAVIO'LI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9,40€

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

BABA AU RHUM ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50€

DESSERT CRÉATION 9,40€

CAFÉ GLACÉ 7,20€

DAME BLANCHE ³⁻⁷⁻⁸ 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 SO₂
- 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 CHICKEN¹⁻³⁻⁷.....23,00 €

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

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

NIÇOISE WITH SMOKED SALMON³⁻⁵⁻¹⁰.....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 BACON¹⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰ ...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 FALAFELS¹⁻¹⁰.....21,80 €

bulgur, mango, avocado, cucumber, beans, tomato

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

TERIYAKI PRAWNS²⁻¹⁰.....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

TRADITIONAL¹⁻⁷⁻¹⁰.....15,00 €

cream, onions, Lët'z bacon (luxembourgish)

TRADITIONNELL - Sahne, Zwiebeln, Luxemburger Speck

THREE CHEESES¹⁻⁷⁻¹⁰.....17,00 €

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

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

VEGETARIAN¹⁻⁷⁻¹⁰.....17,00 €

cream, onions, grilled vegetables, basil

VEGETARISCH - Sahne, Zwiebeln, Grillgemüse, Basilikum

NORWEGIAN¹⁻⁷⁻¹⁰.....20,00 €

cream, onions, fresh and smoked salmon, capers

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

MEDITERRANEAN⁴⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰.....16,00 €

tomato coulis, onions, mozzarella, basil

MITTELMEER - Tomatencoulis, Zwiebeln, Mozzarella, Basilikum

MUST-TRY

DAILY SPECIAL 16,40 €
Monday to Friday

TAGESMENÜ - Montag bis Freitag

LASAGNA BOLOGNESE (15 MIN) ¹⁻⁵⁻⁷ 21,00 €
homemade lasagna, served with a green salad

LASAGNE BOLOGNESE - hausgemachte Lasagne, serviert mit grünem Salat

VEGETARIAN LASAGNA (15 MIN) ¹⁻⁵ 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” ¹⁻⁵⁻⁷⁻¹⁰ 25,00 €

chicken, cream, carrots, mushrooms, basmati rice

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

VEGETABLE WOK ⁶ 22,00 €

Thai basil, white cabbage, soy sauce, basmati rice

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

FRESH TAGLIATELLES WITH FOIE GRAS ^{1,3,7} 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 ¹..... **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 ¹⁻⁷⁻¹⁰ ... **25,00 €**

parmesan crumble, sundried tomatoes, fries, salad

LUXEMBURGER RINDER TARTAR HANDGESCHNITTEN - Parmesanstreusel, getrocknete Tomaten, Pommes, Salat

LUXEMBOURGISH BEEF TAGLIATA ⁷..... **29,00 €**

plum balsamic, rocket, parmesan crisps, dauphinois potatoes

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

SEA BREAM FILLET ²⁻⁵..... **29,00 €**

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

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

LUXEMBOURGISH BEEF CARPACCIO ¹⁻⁷..... **25,00 €**

tomato bruschetta with garlic, rocket, parmesan, fries

LUXEMBURGER RINDER CARPACCIO - Tomaten-Bruschetta mit Knoblauch, Rucola, Parmesan, Pommes

SIGNATURE LUXEMBOURGISH BEEF BURGER ¹⁻³⁻⁷⁻¹⁰ **24,00 €**

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

SIGNATURE LUXEMBURGER BEEFBURGER - hausgemachtes Brot, Entenspeck, Emmentaler, karamellisierte Zwiebeln, Pommes

VEGGIE BURGER ¹⁻⁷⁻¹⁰ **22,00 €**

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

VEGETARISCHER BURGER - Muffin, Quorn, Ziegenkäse, Tomate, Guacamole, Süßkartoffel-Pommes

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 SO₂

12 - *Schwefelanzhydrid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als SO₂*

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



SPRING-SUMMER MENU

SWEET TREATS

RASPBERRY TARTLET ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €
HIMBEERTÖRTCHEN

TRUFFLE CAKE ³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €
Chocolate biscuit filled with pure Madagascan
chocolate ganache

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

MERINGUE PIE ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €
with Syracuse lemon

ZITRONEN BAISER - Mit Syrakus Zitrone

ÉCLAIR ³⁻⁷ 7,50 €
vanilla, chocolate or mokka

ÉCLAIR - Vanille, Schokolade oder Mokka

RAVIO'LI ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 9,40 €
Basil biscuit, yellow lemon compote, ricotta
mousse

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

RUM BABA ¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 7,50 €

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

ICED COFFEE - EISKAFFEE 7,20 €

DAME BLANCHE ³⁻⁷⁻⁸ 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 SO₂

12 - *Schwefelanzhydrid und Sulfite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/Liter ausgedrückt als SO₂*

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