

MENU

FRANCAIS / ENGLISH

Les plats sont servi avec garnitures et salade / The dishes are served with garnishes and salad

Viandes / Meats

Escalope de poulet grillée et parfumée aux herbes  24,80

Cutlet grilled chicken and flavored with herbs of provence

Cordon bleu de poulet sauce façon carbonara 27,50

Blue tie of chicken wiper carbonara way

Carpaccio de bœuf Luxembourgeois 26,00

Carpaccio of luxemburg beef

Tagliata di filetto 36,90 

Tranches de filet de bœuf grillées , salade de rucola, copeaux de parmesan et huile d'olive extra vierge

Thin slices of fillet steak, rocket salad with parmesan cheese and extra-virgin olive oil

Filet de bœuf grillé fil d'huile d'olive extra vierge et fleur de sel 35,50

Grilled Beef Filet with a Drizzle of Extra Virgin Olive Oil and Fleur de Sel

Filet de bœuf gorgonzola ou au poivre vert 37,50

Beef Filet with Gorgonzola or Green Peppercorn Sauce.

Carpaccio de bœuf Luxembourgeois et mozzarella di bufala 30,50  NOUVEAU

Carpaccio of luxemburg beef with mozzarella di bufala

Cordon bleu pané, crème champignons 30,20

Breaded Cordon bleu with mushroom cream sauce

Escalope Milanaise 29,40

Milanese breaded cutlet

Veau / Veal

Escalope crème champignons 33,50

Escalope with mushroom cream sauce

Escalope grillée  32,80

Grilled escalope

Saltimbocca alla romana 32,80

Fried veal escalope with ham and sage



= plat léger / light meal