

Carte Traiteur

Entrées

Saumon mariné, salade de concombres & crème de citron	15.50€
Thon mi-cuit au sésame, gelée de soja, chutney aux mangues & salade d'algues	17.00€
Terrine de foie gras de canard, compote de figes & brioche	20.50€
Soupe de potiron	7.50€
Soupe de cèpes	7.50€

Plats

Joue de boeuf braisée, purée de pommes de terre, céleri, poireaux & pleurotes	24.50€
Cuisse de canard à l'orange, mélange de carottes & croquettes de pommes de terre	19.50€
Roulade de veau farcie au jambon de parme, sauce aux girolles & gratin de pommes de terre	25.50€
Ragoût de marcassin, chou rouge & Spätzle	20.50€
Pavé de cabillaud, sauce de crustacés, risotto & brocolis	24.50€
Aubergine farcie, couscous & graines de grenade	18.50€

Desserts

Tiramisu à la framboise	7.50€
Forêt-noire en verrine	7.50€

Carte Traiteur

Vins Luxembourgeois

BLANCS

2017 Auxerrois Krier Welbes - Côteaux de Schengen	24.00€
2015 Riesling Caves Schlink - Machtum Ongkaf	27.00€
2018 Pinot Gris CEP d'Or - Stadbredimus Fels	27.00€
2018 Chardonnay Alice Hartman - Clos du Kreitzerberg	45.00€

ROSÉ

2018 Pinot Noir Caves Benoît Kox - Côteaux de Schengen	33.00€
---	--------

ROUGES

2016 Pinot Noir Alice Hartman - Clos du Kreitzerberg	45.00€
2016 Bordeaux Supérieur Château Couronneau (Bio)	24.00€
2017 Rosso del Veronese Masi Campofiorin - Italie	26.00€