



2 Place Guillaume II  
L-1648 Luxembourg

## Le Brunch à 25€/Pers

(1,3,7,4)

(Samedis, dimanches et jours fériés)

Avocat toast

(au choix bacon ou saumon fumé)

1 Crêpe beurre sucre

1 cookie maison

1 Salade de fruits

1 Fromage blanc au muesli et coulis de fruits rouges

1 Verre de jus de fruits

1 Boisson chaude

## LES GALETTES TRADITIONNELLES

### La Complète (3,7) 14.00

Œuf miroir, jambon cuit, emmental français

### La Chorizo (3,7) 15.00

Œuf miroir, chorizo, emmental français

### La Morteau (3,7) 16.00

Œuf miroir, saucisse de Morteau  
emmental français et cancoillotte chaude

### La Monsieur Seguin (7,8) 16.00

Emmental français, chèvre, lard fumé grillé  
miel et noix

## LES SPÉCIALITÉS

### La Giuseppe Cipriani (7) 17.00

Galette croustillante couverte de carpaccio  
de bœuf, échalote, ciboulette, roquette  
et copeaux de parmesan

### La Duchesse Anne (3,7) 16.00

Œuf miroir, ratatouille, roquette  
et copeaux de parmesan

### La Jules Verne (7) 18.00

Purée de pommes de terre  
et effiloché de canard confit, jus corsé

### L'Iroise (7,4) 20.00

Saumon fumé, crème d'Isigny citronnée  
à la ciboulette, oignons rouges et câpres

### La Poule Coucou (1,7) 20.00

Filet de poulet pané au sarrasin  
pommes confites au cidre et sauce au cidre

## LE CÔTÉ BISTROT

### GASPACHO (1,7,10) 9.00

### SOUPE DE LA MER (2,7,4,9,14) 12.00

### TRIO DE CHARCUTERIES ITALIENNES (12) 14.50

### SARDINES DE BRETAGNE (4,7,1) 14.00

### ET PAIN TOASTÉ (1,4)

### LE CROQUE MONSIEUR, SALADE (1,7,12) 14.00

### LA PLANCHE MIXTE (12,7) 20.00

### FAJITAS DE BOEUF 19.00

### AU CHEDDAR ÉPICÉ (1,7,10,3)

### HOT DOG FRITES ET SALADE (10,12,1,7,3) 12.00

### SAUCISSE, CHEDDAR, KETCHUP ET MOUTARDE

### PIECE DU BOUCHER (7,10) 24.00

### BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL, FRITES

### FISH AND CHIPS (1,3,10,7) 18.00

### BURGER DE POULET (1,3,10,7) 24.00

### SALADE DE CHÈVRE CHAUD (1,7,10) 19.00

### SALADE LUXEMBOURGEOISE (10,7) 18.00

### SALADE CÉSAR (10,7,1,3) 20.00

### PORTION DE FRITES 3.50

### LE PLAT DU JOUR 15.00

TOUTES LES GALETTES SONT SERVIES AVEC UNE PETITE SALADE VERTE



2. Platz Guillaume II  
L-1648 Luxemburg

## Brunch für 25 € pro Person

(1,3,7,4)

(Samstage, Sonntage und Feiertage)

Avocado-Toast (wahlweise mit Speck oder Räucherlachs)

1 Crêpe mit Butter und Zucker

1 selbstgebackener Keks

1 Obstsalat

1. Hüttenkäse mit Müsli und rotem Fruchtcoulis

1 Glas Fruchtsaft

1 Heißgetränk

## TRADITIONELLE GALETTES

### Die Komplettausgabe (3,7) 14.00

Spiegelei, gekochter Schinken, französischer Emmentaler

### Die Chorizo (3,7) 15.00

Spiegelei, Chorizo, französischer Emmentaler

### Morteau-Wurst (3,7) 16.00

Spiegelei, Morteau-Wurst, französischer Emmentaler und heißer Cancoillotte-Käse

### Monsieur Seguin (7,8) 16.00

Französischer Emmentaler, Ziegenkäse, geräucherter Speck, gegrillt mit Honig und Walnüssen

## SPEZIALITÄTEN

### Der Giuseppe Cipriani (7) 17.00

Knusprige Galette mit Rindercarpaccio, Schalotten, Schnittlauch, Rucola und Parmesanspänen



### Herzogin Anne (3,7) 16.00

Spiegelei, Ratatouille, Rucola und Parmesanspänen

### Jules Verne (7) 18.00

Kartoffelpüree und zerkleinertes Entenconfit, reichhaltige Jus

### L'Iroise (7,4) 20,00

Geräucherter Lachs, Isigny-Zitronencreme mit Schnittlauch, roten Zwiebeln und Kapern

### Die Kuckuckshenne (1,7) 20,00

Hähnchenfilet in Buchweizenkruste mit in Apfelwein glasierten Äpfeln und Apfelweinsauce

Alle Galettes werden mit einem kleinen grünen Salat serviert

## DIE BISTRO-SEITE

GASPACHO (1,7,10) 9,00

MEERESFRÜCHTESUPPE (2, 7, 4, 9, 14) 12.00

ITALIENISCHES WURSTWAREN-TRIO (12) 14,50

BRITISCHE SARDINEN (4, 7, 1) 14.00

UND GERÖSTETES BROT

Croque Monsieur, Salat (1,7, 12) 14.00

Gemischte Platte (12,7) 20,00

Rindfleisch-Fajitas 19.00

MIT SCHARFEM CHEDDAR (1,7,10,3)

Hotdog, Pommes und Salat (10, 12, 1, 7, 3) 12.00

WURST, CHEDDAR, KETCHUP UND SENF

BUTCHER'S PIECE (7,10) 24.00

Master Butter, Pommes

Fish and Chips (1,3,10,7) 18.00

Chickenburger (1,3,10,7) 24.00

Warmer Ziegenkäsesalat (1,7,10) 19.00

Luxemburger Salat (10,7) 18.00

Caesar Salat (10,7,1,3) 20,00

PORTION POMMES 3.50

## TAGESGERICHT 15,00



**2 Place Guillaume II  
L-1648 Luxembourg**

## Brunch at €25/person

(1,3,7,4)

(Saturdays, Sundays and public holidays)

Avocado toast (choice of bacon or smoked salmon)

1 Crepe with butter and sugar

1 homemade cookie

1 Fruit salad

1. Cottage cheese with muesli and red fruit coulis

1 glass of fruit juice

1 Hot drink

## TRADITIONAL GALETTES

### **The Complete Edition (3.7) 14.00**

Fried egg, cooked ham, French Emmental cheese

### **The Chorizo (3.7) 15.00**

Fried egg, chorizo, French Emmental cheese

### **Morteau sausage (3.7) 16.00**

Fried egg, Morteau sausage, French Emmental cheese and hot Cancoillotte cheese

### **Monsieur Seguin (7.8) 16.00**

French Emmental, goat cheese, smoked bacon grilled with honey and walnuts

## SPECIALTIES

### **The Giuseppe Cipriani (7) 17.00**

Crispy galette topped with beef carpaccio, shallot, chives, rocket and parmesan shavings

### **Duchess Anne (3.7) 16.00**

Fried egg, ratatouille, rocket and parmesan shavings

### **The Jules Verne (7) 18.00**

Mashed potatoes and shredded confit duck, rich jus

### **L'Iroise (7.4) 20.00**

Smoked salmon, Isigny lemon cream with chives, red onions and capers

### **The Cuckoo Hen (1.7) 20.00**

Buckwheat-crusted chicken fillet with cider-glazed apples and cider sauce

**All the galettes are served with a small green salad.**

## THE BISTRO SIDE

**GASPACHO (1,7,10) 9.00**

**SEAFOOD SOUP (2, 7, 4, 9, 14) 12.00**

**TRIO OF ITALIAN CHARCUTERIE (12) 14.50**

**BRITTANY SARDINES (4, 7, 1) 14.00**

**AND TOASTED BREAD (1.4)**

**Croque Monsieur, Salad (1.7, 12) 14.00**

**Mixed Platter (12.7) 20.00**

**Beef Fajitas 19.00**

**WITH SPICY CHEDDAR (1,7,10,3)**

**HOT DOG, FRIES AND SALAD (10, 12, 1, 7, 3) 12.00**

**SAUSAGE, CHEDDAR, KETCHUP AND MUSTARD**

**BUTCHER'S PIECE (7.10) 24.00**

**MASTER BUTTER, FRIES**

**FISH AND CHIPS (1,3,10,7) 18.00**

**CHICKEN BURGER (1,3,10,7) 24.00**

**WARM GOAT CHEESE SALAD (1,7,10) 19.00**

**LUXEMBOURG SALAD (10,7) 18.00**

**CAESAR SALAD (10,7,1,3) 20.00**

**PORTION OF FRIES 3.50**

## **DISH OF THE DAY 15.00**

## LES CRÊPES SUCRÉES

**La Solidou (3,1,7) 6.00**

au caramel beurre salé

**La Gigi (3,1,7) 5.00**

Beurre salé et sucre

**La Guillevic (3,1,7) 7.00**

Compotée de pommes maison

**La Maya l'abeille (3,1,7) 6.50**

Beurre salé, cassonade et citron

**La Gwenn ha du (3,1,7) 8.50**

Chocolat banane et chantilly

**La Piémontaise (3,1,7,8) 6.50**

Nutella et éclats de noisettes

*Possibilité de les flamber  
au Rhum ou Calvados  
pour 5€ en supplément*

## LES DESSERTS

(7,3)

**Coupe de fraises au sucre 9.00**

**Coupe de fraises Chantilly 9.00**

**Fraises Melba 11.00**

**Colonel 12.00**

**Chocolat liégeois 10.00**

**Dame Blanche 10.00**

## LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3.50
EXPRESSO MACCHIATO	4.50
EXPRESSO DECA	3.90
CAFÉ	3.50
DECA	3.90
DOUBLE EXPRESSO	4.70
CAPPUCCINO	4.70
CHOCOLAT CHAUD	4.70
THE OU INFUSION	4.70

## LES EAUX ET SOFTS

Coca	3.50	Viva 1/4	3.50
Coca zéro	3.50	Viva 1/2	5.00
Fanta	3.50	Rosport 1/4	3.50
Sprite	3.50	Rosport 1/2	5.00
Fuze thé	3.50		
Royal Bliss	3.50		
Crodino	3.50		
Jus d'orange	3.50		
Jus de tomate	3.50		
Jus de pomme	3.50		
Jus ananas	3.50		
Cocktail de fruits	9.50		

## LES APÉRITIFS

## LES BIERES PRESSION 30CL

Coupe champagne	13.00	Diekirch pils	4.50
Coupe crémant	9.90	Lefte blonde	6.00
Kir vin blanc	8.50	Hoegaarden blanche	6.00
Porto blc ou rge	8.50	Picon bière	5.00
Martini blc ou rge	8.00	Gin Hendricks	14.00
Américano	12.50	Gin Mare	15.00
Apérol / Hugo	14.00	Gin Gordons	12.00
Campari / Suze / Cynar	8.00	Ricard	8.00

## LES VINS ET CIDRES

<b>Blancs:</b>		Cidre Sorre non filtré	15.00
Verre de Pinot Gris	8.00	<i>La bouteille</i>	
Verre Chardonnay	7.00	La bolée de cidre	3.50
<b>Rosé:</b>		<i>Brut ou doux</i>	
Verre Côte de Provence	7.00	Cidre Fils de pommes	20.00
<b>Rouges:</b>		<i>Bio Brut la bouteille</i>	
Verre Côte du Rhône	8.00	Chouchen le verre	5.00
Verre Salento	8.00		

## SÜSSE CREPES

**Der Salidou (3,1,7) 6,00**

mit gesalzene Karamell

**Bei Gigi's (3,1,7) 5,00**

Gesalzene Butter und Zucker

**La Guillevic (3,1,7) 7,00**

Hausgemachtes Apfelkompott

**Biene Maja (3,1,7) 6,50**

Gesalzene Butter, brauner Zucker und Zitrone

**Schwarz und Weiß (3,1,7) 8,50**

Schokoladenbanane und Schlagsahne

**Die Piemonteser (3,1,7,8) 6,50**

Nutella und Haselnussstückchen

*Sie können gegen einen Aufpreis von 5 € mit Rum oder Calvados flambiert werden.*

## DESSERTS

(7,3)

**Eine Tasse Erdbeeren 9,00**

mit Zucker

**Erdbeer- und Chantilly 9,00**

Sahne-Tasse

**Erdbeeren Melba 11.00**

**Oberst 12.00**

**Lütticher Schokolade 10.00**

**Weißer Dame 10.00**

## HEISSE GETRÄNKE

ESPRESSO	3,50
ESPRESSO MACCHIATO	4,50
ESPRESSO DECA	3,90
CAFÉ	3,50
DECA	3,90
DOPPELTER ESPRESSO	4,70
CAPPUCCINO	4,70
CHOCOLATE CHAUD	4,70
THE OU INFUSION	4,70

## WASSER UND ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca-Cola,	3,50	Viva 1/4	3,50
Coca-Cola Zero,	3,50	Viva 1/2	5,00
Fanta,	3,50	Rosport 1/4	3,50
Sprite,	3,50	Rosport 1/2	5,00
Fuze tee	3,50		
Royal Bliss,	3,50		
Crodino,	3,50		
Orangensaft,	3,50		
Tomatensaft,	3,50		
Apfelsaft,	3,50		
Ananassaft,	3,50		
Fruchtcocktail	9,50		

## Aperitifs

## Fassbier 30 cl

Champagnerglas	13,00	Diekirch Pils	4,50
Sektglas	9,90	Lefte Blonde	6,00
Kir Weißwein	8,50	Hoegaarden Blanche	6,00
Porto b/c oder r/g	8,50	Picon Bier	5,00
Martini b/c oder r/g	8,00	Gin Hendricks	14,00
Américano	12,50	Gin Mare	15,00
Aperol / Hugo	14,00	Gin Gordons	12,00
Campari / Suze / Cynar	8,00	Ricard	8,00

## WEINE UND CIDRE

<u>Weißer:</u>		Sorre Ungefilterter	15,00
<u>Pinot-Gris-Glas,</u>	8,00	Apfelwein (Flasche)	
<u>Chardonnay-Glas</u>	7,00	Schale mit Apfelwein	3,50
<u>Rose:</u>		(trocken oder süß)	
<u>Côtes de Provence Glas</u>	7,00	Fils de Pommes Bio-	20,00
<u>Rote:</u>		Apfelwein (trocken)	
<u>Côtes du Rhône-Glas</u>	8,00	(Flasche) Chouchen	5,00
<u>Salento-Glas</u>	8,00	(Glas)	

## SWEET CREPES

**The Salidou (3,1,7) 6.00**

with salted caramel

**At Gigi's (3,1,7) 5.00**

Salted butter and sugar

**La Guillevic (3,1,7) 7.00**

Homemade apple compote

**Maya the Bee (3,1,7) 6.50**

Salted butter, brown sugar and lemon

**The Black and White (3,1,7) 8.50**

Chocolate banana and whipped cream

**The Piedmontese (3,1,7,8) 6.50**

Nutella and hazelnut pieces

*They can be flambéed with rum or Calvados  
for an additional €5.*

## DESSERTS

(7,3)

**Cup of strawberries  
with sugar 9.00**

**Strawberry and Chantilly  
Cream Cup 9.00**

**Strawberries Melba 11.00**

**Colonel 12.00**

**Liège chocolate 10.00**

**White Lady 10.00**

## HOT DRINKS

ESPRESSO	3.50
ESPRESSO MACCHIATO	4.50
ESPRESSO	3.90
DECA	3.50
CAFÉ DECA	3.90
DOUBLE ESPRESSO	4.70
CAPPUCCINO	4.70
CHOCOLATE CHAUD	4.70
THE OU INFUSION	4.70

## WATER AND SOFT DRINK

Coca-Cola,	3.50	Viva 1/4	3.50
Coca-Cola Zero,	3.50	Viva 1/2	5.00
Fanta,	3.50	Rosport 1/4	3.50
Sprite,	3.50	Rosport 1/2	5.00
Fuze Tee,	3.50		
Royal Bliss tea,	3.50		
Crodino,	3.50		
Orange juice,	3.50		
Tomato juice,	3.50		
Apple juice,	3.50		
Pineapple juice,	3.50		
Fruit cocktail	9.50		

## APERITIFS

### DRAFT BEERS 30CL

Champagne glass	13.00	Diekirch pils	4.50
Sparkling glass	9.90	Lefte blonde	6.00
Kir white wine	8.50	Hoegaarden blanche	6.00
Porto blc or rge	8.50	Picon beer	5.00
Martini blc or rge	8.00	Gin Hendricks	14.00
Américano	12.50	Gin Mare	15.00
Aperol / Hugo	14.00	Gin Gordons	12.00
Campari / Suze / Cynar	8.00	Ricard	8.00

## WINES AND CIDER

<b>Whites:</b>		<b>Sorre Unfiltered</b>	<b>15.00</b>
Pinot Gris glass,	8.00	<b>Cider (Bottle)</b>	
Chardonnay glass	7.00	<b>Bowl of Cider</b>	<b>3.50</b>
<b>Rosé:</b>		<b>(Dry or Sweet)</b>	
C de Provence Glass	7.00	<b>Fils de Pommes</b>	<b>20.00</b>
<b>Reds:</b>		<b>Organic Cider (Dry)</b>	
Côtes du Rhône glass	8.00	<b>Bottle Chouchen</b>	<b>5.00</b>
Salento glass	8.00	<b>(Glass)</b>	