



Nos plats

Croquetas de chèvre aux herbes et miel (5 pièces)
Croquetas de crevettes grises mayonnaise spicy (5 pièces)
Sardinettes millesimées beurre d'algues et pain grillé
Carpaccio de crevettes sauvages vinaigrette à l'huile d'olive et xeres
Carpaccio de bœuf aux senteurs de méditerranée
Assiette de jambon ibérique et pickles
Assiette de chorizo ibérique
Assiette de lomo ibérique
Calamars frits sauce gribiche
Frites au parmesan et senteurs de truffe
Croque monsieur et salade
Le croque bistro à la truffe et salade verte
L'avocado toast et saumon fumé
Le cordon bleu, frites et salade
La bouchée à la reine, frites et salade
Le plat du jour

Nos salades

La Chèvre chaud
La Luxembourgeoise
La Maritime
L'Italienne

Nos planches à partager

L'assiette de trois tartinades
Planche de fromages
Planche de charcuterie Ibérique
Planche mixte
Bouquet de crevettes roses et mayonnaise maison

Nos desserts

Assiette 5 fromages
Verrine tiramisu
Verrine cheese cake agrumes
Verrine tout chocolat
Verrine de fruits frais
Verrine pudding de chia et fruits rouges
Dame Blanche
Poire Belle Hélène
Fraise Melba

Nos Petits Déjeuners

- La P'tite formule (1 boisson chaude, 1 jus d'orange pressé, 1 viennoiserie) 14€
- La Parisienne (la P'tite formule + pain beurre et confiture) 16,50€
- La Continentale (La parisienne + œufs au plats ou brouillés) 19€

Notre brunch

Tous les samedis, dimanches et jours fériés de 10h à 15h

Sucré :

- Briochette beurre et confiture
- Pancakes et miel
- Verrine de fruits frais

Salé :

- Tomato Beans
- Saumon fumé ou bacon grillé
- Salade mixte
- Fromages

Boissons :

- 1 jus d'orange fraîchement pressé
- 1 boisson chaude

33€

Our bistro Dishes

Grey shrimp croquettes with spicy mayonnaise (5 pieces)
Goat cheese croquettes with herbs and honey (5 pieces)
Vintage sardines with seaweed butter and grilled bread
Wild shrimp carpaccio with olive oil and sherry vinaigrette
Beef carpaccio with Mediterranean aromas
Plate of Iberian ham and pickles
Plate of Iberian chorizo
Plate of Iberian lomo
Fried calamari with gribiche sauce
Parmesan fries with a hint of truffle
Croque-monsieur with salad
Truffle croque bistro with green salad
Avocado toast with smoked salmon
Cordon bleu with fries and salad
Chicken vol-au-vent with fries and salad
Dish of the day

Our salads

Warm goat cheese salad
Luxembourgish salad
Seafood salad
Italian-style salad

Our spreads & Sharing Boards

Plate with three spreads
Cheese board
Iberian charcuterie board
Mixed board
Pink shrimp bouquet with homemade mayonnaise

Our desserts

Plate with 5 cheeses
Tiramisu jar
Citrus cheesecake jar
All-chocolate jar
Fresh fruits jar
Chia pudding with red fruits jar
Dame Blanche
Pear Belle Hélène
Strawberry Melba

Our breakfast

- The P'tite formule: 1 hot drink, 1 fresh orange juice, 1 pastry 14€
- The Parisian: The P'tite formule + bread with butter and jam 16,50€
- The Continental: The Parisian + fried or scrambled eggs 19€

Our Brunch

Every Saturday, Sunday, and public holiday from 10 am to 3 pm

Sweet :

- Brioches with butter and jam
- Pancake with honey
- Fresh fruit jar

Savory:

- Tomato beans
- Smoked salmon or grilled bac
- Mixed salad
- Cheese

Drinks:

- 1 freshly squeezed orange juice
- 1 hot drink

€33