



2 Place Guillaume II
L-1648 Luxembourg

LES GAULETTES TRADITIONNELLES

La Complète (3,7) 13.00

Œuf miroir, jambon cuit, emmental français

La Chorizo (3,7) 14.00

Œuf miroir, chorizo, emmental français

La Breizh (3,7,10) 14.50

Œuf miroir, andouille de Guémenée
emmental français, crème à la moutarde

La Morteau (3,7) 15.00

Œuf miroir, saucisse de Morteau
emmental français et cancoillotte chaude

La Monsieur Seguin (7,8) 15.00

Emmental français, chèvre, lard fumé grillé
miel et noix

LES FROMAGÈRES

La Savoyarde (7) 24.00

Pommes de terre à la crème, reblochon
jambon cru, oignons rouges et cornichons

L'Alsacienne (7) 24.00

Pommes de terre à la crème, munster
jambon cru, oignons rouges et cornichons

La Raclette (7) 24.00

Pommes de terre à la crème, fromage à raclette
jambon cru, oignons rouges et cornichons

LE CÔTÉ BISTROT

SOUPE DE POISSONS CROUTONS ET ROUILLE (1,4)	9.00
SOUPE DE POISSONS ET HOMARD AUX ALGUES (2,4)	13.00
SOUPE DE POISSONS ET LANGOUSTINES (2,4)	13.00
JAMBON PERSILLÉ (12)	10.00
SARDINES DE BRETAGNE ET PAIN TOASTÉ (1,4)	10.00
LE CROQUE MONSIEUR, SALADE (1,7)	14.00
LE CROQUE "D'PLATZ BISTROT" (1,7)	15.50
AUX SENTEURS DE TRUFFES, SALADE	
LA PLANCHE MIXTE	17.00

LE PLAT DU JOUR 15.00

LES SPÉCIALITÉS

La Giuseppe Cipriani (7) 17.00

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

La Pen Castel (7) 15.50

Duxelles de champignons à la crème d'Isigny
jambon cuit

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

La Compostelle (2,4,7) 28.00

Emincé de poireau au curry de Madras
Saint-Jacques snackées, sauce acidulée

LES DESSERTS

LES CLASSIQUES:

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 Jean Rochefort (3,1,7) 6.50

Crème de marron et chantilly

La Piémontaise (3,1,7,8) 6.50

Nutella et éclats de noisettes

La try Koridwenn (3,1,7) 6.00

Confiture au choix

LES FLAMBÉES :

Le Bateau Ivre (3,1,7) 12.00

Compotée de pommes,
glace vanille flambée au Calvados

La Belem (3,1,7) 12.00

Emincé de banane
sorbet coco flambé au rhum brun

La Luxembourgeoise (3,1,7) 12.00

Mirabelles au sirop
glace vanille flambée à la mirabelle

LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3.20
EXPRESSO MACCHIATO	3.50
EXPRESSO DECA	3.50
CAFÉ	3.20
DECA	3.50
DOUBLE EXPRESSO	4.00
CAPPUCCINO	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.50
THE OU INFUSION	4.50

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	4.00
Coupe crémant	10.00	Lefte blonde	5.00
Kir vin blanc	8.50	Hoegaarden blanche	5.00
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	12.00	Gin Gordons	12.00
Campari / Suze	8.00	Ricard	5.00

LES VINS ET CIDRES

Blancs:		Cidre Sorre non filtré	15.00
Verre de Pinot Gris	8.00	<i>La bouteille</i>	
Verre Chardonnay	5.00	La bolée de cidre	3.50
Rosé:		<i>Brut ou doux</i>	
Verre Côte de Provence	6.00	Cidre Fils de pommes	20.00
Rouges:		<i>Bio Brut la bouteille</i>	
Verre Côte du Rhône	6.00	Chouchen le verre	5.00
Verre Salento	7.00		



2. Platz Guillaume II
L-1648 Luxemburg

TRADITIONELLE GALETTE

Die Gesamtausgabe (3,7) 13.00

Spiegelei, gekochter Schinken, französischer Emmentaler

Die Chorizo (3,7) 14.00

Spiegelei, Chorizo, französischer Emmentaler

La Breizh (3,7,10) 14,50

Spiegelei, Guémenée-Andouille-Wurst, französischer Emmentaler, Senfcreme

Morteau-Wurst (3,7) 15.00

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

Monsieur Seguin (7,8) 15.00

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

DIE KÄSEHERSTELLER

Der Savoyarde (7) 24.00

Kartoffelpüree, Reblochon-Käse, geräucherter Schinken, rote Zwiebeln und Essiggurken

Der Elsässer (7) 24.00

Kartoffelbrei, Münsterkäse, geräucherter Schinken, rote Zwiebeln und Essiggurken

Raclette (7) 24.00

Kartoffelbrei, Raclettekäse, geräucherter Schinken, rote Zwiebeln und Gewürzgurken

DIE BISTRO-SEITE

Fischsuppe mit Croutons und Rouille (1,4)	9,00
Fisch- und Hummersuppe mit Algen (2,4)	13.00
Fisch- und Langustensuppe (2,4)	13.00
Petersilienschinken (1,2)	10.00
Bretonische Sardinen mit Toast (1,4)	10.00
Croque Monsieur, Salat (1,7)	14.00
Croque „D'Platz Bistro“ (1,7) mit Trüffelaroma, Salat	15,50
Gemischte Platte	17.00

TAGESGERICHT 15,00

SPEZIALITÄTEN

Der Giuseppe Cipriani (7) 17.00

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

La Pen Castel (7) 15,50

Pilz-Duxelles mit Isigny-Crème und gekochtem Schinken

Herzogin Anne (3,7) 16.00

Spiegelei, Ratatouille, Rucola und Parmesanspäne

Jules Verne (7) 18.00

Kartoffelpüree und zerkleinertes Entenconfit, vollmundiger 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, serviert mit in Apfelwein glasierten Äpfeln und einer Apfelweinsauce.

Die Kompostela (2,4,7) 28.00

Geschnittener Lauch mit Madras-Curry, gebratenen Jakobsmuscheln und einer pikanten Sauce

DESSERTS

DIE KLASSEIKER:

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 Apfelmus

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

Gesalzene Butter, brauner Zucker und Zitrone

Weiß und Schwarz (3,1,7) 8,50

Schokoladenbanane mit Schlagsahne

Die Jean Rochefort (3,1,7) 6,50

Kastaniencreme und Schlagsahne

Die Piemonteser 6,50

Nutella und Haselnussstückchen

La try Koridwenn (3,1,7) 6,00

Marmelade Ihrer Wahl

DIE FLAMMEN:

Das alkoholgetränkte Boot (3,1,7) 12,00

Apfelkompott, Vanilleeis, flambiert mit Calvados.

La Bethlehem (3,1,7) 12,00

Geschnittene Banane mit Kokosnusssorbet, flambiert mit braunem Rum

Der Luxemburger (3,1,7) 12,00

Mirabellen im Sirup, flambiert mit Mirabellen

HEISSE GETRÄNKE

EXPRESSO	3,20
EXPRESSO MACCHIATO	3,50
EXPRESSO DECA	3,50
CAFÉ	3,20
DECA	3,50
DOUBLE EXPRESSO	4,00
CAPPUCCINO	4,50
CHOCOLAT CHAUD	4,50
THE OU INFUSION	4,50

WASSER UND ERFRISCHUNGEN

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		

Aperitifs

Fassbier 0,3 l

Coupe champagne	13,00	Diekirch Pils	4,00
Coupe crémant	10,00	Lefte Blonde	5,00
Kir vin blanc	8,50	Hoegaarden Blanche	5,00
Porto blc ou rge	8,50	Picon Bier	5,00
Martini blc ou rge	8,00	Hendricks Gin	14,00
Américano	12,50	Gin Mare	15,00
Apérol / Hugo	12,00	Gordon's	12,00
Campari / Suze	8,00	Ricard	5,00

WEINE UND CIDER

<u>Weisse:</u>		Sorre Ungefilterter	15,00
Pinot-Grigio-Glas,	8,00	Apfelwein (Flasche)	
Chardonnay-Glas	5,00	Schale mit Apfelwein	3,50
<u>Rose:</u>		(trocken oder süß)	
Côtes de Provence-Glas	6,00	Fils de Pommes Bio-	20,00
<u>Rote:</u>		Apfelwein (trocken)	
Côtes du Rhône-Glas	6,00	Flasche Chouchen	5,00
Salento-Glas	7,00	(Glas)	



2 Place Guillaume II
L-1648 Luxembourg

TRADITIONAL GALETTES

The Comprehensive Edition (3.7) 13.00

Fried egg, cooked ham, French Emmental cheese

The Chorizo (3.7) 14.00

Fried egg, chorizo, French Emmental cheese

La Breizh (3,7,10) 14.50

Fried egg, Guémenée andouille sausage, French Emmental cheese, mustard sauce

Morteau sausage (3.7) 15.00

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

Monsieur Seguin (7.8) 15.00

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

THE ARTISANS OF CHEESE

The Savoyard (7) 24.00

Mashed potatoes, Reblochon cheese, cured ham, red onions, and gherkins

The Alsatian (7) 24.00

Mashed potatoes, Munster cheese, cured ham, red onions, and pickles

Raclette (7) 24.00

Mashed potatoes, raclette cheese, cured ham, red onions, and pickles

THE BISTRO SECTION

Fish soup accompanied by croutons and rouille (1.4)	9.00
Fish and lobster soup infused with seaweed (2.4)	13.00
Fish and langoustine soup (2.4)	13.00
Parsley-infused ham (1.2)	10.00
Brittany sardines served with toast (1.4)	10.00
Croque Monsieur with salad (1.7)	14.00
Croque "D'Platz Bistro" (1.7) featuring truffle aromas, served with salad	15.50
Mixed platter	17.00

DISH OF THE DAY £15.00

SPECIALTIES

The Giuseppe Cipriani (7) 17.00

Crispy galette adorned with beef carpaccio, shallots, chives, arugula, and shavings of parmesan.

La Pen Castel (7) 15.50

Mushroom duxelles accompanied by Isigny cream and cooked ham

Duchess Anne (3.7) 16.00

Fried egg, ratatouille, arugula, and shaved parmesan.

The Jules Verne (7) 18.00

Mashed potatoes accompanied by shredded confit duck and a rich jus.

L'Iroise (7.4) 20.00

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

The Cuckoo Hen (1.7) 20.00

Buckwheat-crusted chicken breast accompanied by cider-glazed apples and a cider reduction.

The Compostela (2,4,7) 28.00

Sliced leeks with Madras curry, seared scallops, and a tangy sauce.

DESSERTS

THE CLASSICS:

The Salidou (3,1,7) 6.00

with salted caramel

At Gigi's 5.00

Salted butter and sugar

La Guillevic (3, 1, 7) 7.00

Homemade apple sauce

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 Jean Rochefort (3, 1, 7) 6.50

Chestnut puree and whipped cream

The Piedmontese 6.50

Nutella and hazelnut fragments

La try Koridwenn (3, 1, 7) 6.00

Preserve your preferred jam.

THE FLAMES:

The Intoxicated Vessel (3,1,7) 12.00

Apple compote, vanilla ice cream flambéed with Calvados.

La Bethlehem (3,1,7) 12.00

Sliced banana accompanied by coconut sorbet, flambéed with dark rum.

The Luxembourger (3, 1, 7) 12.00

Mirabelle plums in syrup, flambéed with Mirabelle plums.

HOT BEVERAGES

EXPRESSO	3.20
EXPRESSO MACCHIATO	3.50
EXPRESSO DECA	3.50
CAFÉ	3.20
DECA	3.50
DOUBLE EXPRESSO	4.00
CAPPUCCINO	4.50
CHOCOLAT CHAUD	4.50
THE OU INFUSION	4.50

BEVERAGES AND CARBONATED DRINKS

Coca-Cola,	3.50	Viva 0.25	3.50
Coca-Cola Zero,	3.50	Viva 0.50	5.00
Fanta,	3.50	Rosport 0.25	3.50
Sprite,	3.50	Rosport 0.50	5.00
Fuze,	3.50		
Royal Bliss Tea,	3.50		
Crodino, Orange	3.50		
Juice, Tomato	3.50		
Juice, Apple	3.50		
Juice, Pineapple	3.50		
Juice, Fruit	3.50		
Cocktail	9.50		

APERITIFS

DRAFT BEERS 30 CL

Coupe champagne	13.00	Diekirch Pils	4.00
Coupe crémant	10.00	Lefte Blonde	5.00
Kir vin blanc	8.50	Hoegaarden Blanche	5.00
Porto blc ou rge	8.50	Picon Bier	5.00
Martini blc ou rge	8.00	Hendricks Gin	14.00
Américano	12.50	Gin Mare	15.00
Apérol / Hugo	12.00	Gordon's	12.00
Campari / Suze	8.00	Ricard	5.00

WINES AND CIDER

Whites:		Sorre Unfiltered Cider	15.00
Pinot Gris glass,	8.00	(Bottle)	
Chardonnay glass	5.00	Bowl of Cider (Dry or	3.50
Rosé:		Sweet)	
Côtes de Provence glass	6.00	Fils de Pommes Organic	20.00
Reds:		Cider (Dry) (Bottle)	
Côtes du Rhône glass	6.00	Chouchen (Glass)	5.00
Salento glass	7.00		
