



# LA CARTE

## ENTRÉES

Terrine de campagne et salade verte	10.00
Pâté Lorrain et salade composée	12.50
Terrine de la mer et crème de ciboulette	11.50
Burrata et tomate ancienne pesto de roquette	12.50
Jambon persillé condiments moutarde	10.50
Carpaccio de boeuf roquette et parmesan	12.00
<b>En plat avec frites</b>	25.00

## PLANCHE À PARTAGER

La Classique	15.50
--------------	-------

## FROMAGES

Notre sélection de 3 fromages	5.50
Notre sélection de 5 fromages	7.50

## DESSERTS MAISON

Tarte tatin & boule de vanille	9.00
Profiteroles vanille sauce chocolat	8.50
Moelleux au chocolat, coeur caramel	10.00
Tartelette mousse au chocolat et crème anglaise	10.00
Dame Blanche	8.50
Crème Brûlée	9.00

## LES SPECIALITÉS

Cordon bleu, frites et salade verte	22.00
Bouchée à la reine, frites et salade	25.00
Filet américain, frites et salade	17.00

## PLATS

Lasagnes de saumon coulis de tomate et salade verte	23.00
Sélection du boucher beurre café de Paris, Frites et salade	24.00
Tomates farcies Grand-mère Riz et coulis de tomates	20.00
Poke Bowl végétarien (tomate, mais, mangue, riz, choux pickels, thon cuit en marinade)	23.00
Dorade provençale au plat	25.00
Pastilla de champignons et oeuf poché	21.00

## SALADES

Salade de chèvre chaud	18.00
Salade Luxembourgeoise crème, lardons, pommes de terre	17.00

## PLAT DU JOUR

uniquement le midi du mardi au vendredi	18.00
--	-------