



2 Place Guillaume II  
L-1648 Luxembourg

## LES GALETTES 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

TRIO DE CHARCUTERIES ITALIENNES (12) 14.50

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

FAJITAS DE BOEUF AU CHEDDAR ÉPICÉ 19.00

HOT DOG FRITES ET SALADE 16.00

SAUCISSE DE VOLAILLE, CHEDDAR, KETCHUP ET MOUTARDE

PIECE DU BOUCHER 20.00

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL HÔTEL, FRITES

## 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 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

## 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

**Coupe de fraises au sucre 5.50**

**Fraises Melba 6.50**

## LES BOISSONS CHAUDES

EXPRESSO	3.20
EXPRESSO MACCHIATO	3.50
EXPRESSO DECA	3.50
CAFÉ	3.20
DECA	3.50
DOUBLE EXPRESSO	4.20
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

<b>Blancs:</b>		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
<b>Rosé:</b>		<i>Brut ou doux</i>	
Verre Côte de Provence	6.00	Cidre Fils de pommes	20.00
<b>Rouges:</b>		<i>Bio Brut la bouteille</i>	
Verre Côte du Rhône	6.00	Chouchen le verre	5.00
Verre Salento	7.00		