

DINER

Service proposé de 18h à 21h

LES ENTREES

Le melon jambon façon mille-feuilles	14,00€
La belle burrata et ses tomates colorées	15,50€
Le carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan	16,00€
Les escargots, beurre ail et persil (6 ou 12)	14,00€ / 24,00€
Le duo de croquettes au fromage d'Orval	14,50€
Le duo de croquettes mixte (fromage et crevettes grises)	16,50€
Les duo de croquettes de crevettes grises	19,50€

LES SALADES GOURMANDES

La salade de légumes grillés et billes de mozzarella	20,00€
La salade de poulet croustillant, melon, concombre	21,00€
La salade de gambas à l'ail	22,00€
La salade de poulpe et tomates cerises	24,00€

LES PLATS

Les viandes

Le rumsteak de boeuf avec son beurre maitre d'hôtel	32,00€
La tagliata de filet de boeuf, parmigiano reggiano, roquette	34,00€
L'onglet de boeuf Irish Prime à l'échalote	29,00€
Le cordon bleu de volaille, crème de champignons	26,00€
Le burger du moment	22,00€
Le tartare de boeuf	24,00€

Les poissons

Le tartare de saumon, Ginger-Lemon	25,00€
Le Fish & Chips et sa sauce tartare maison	25,00€
Le poulpe grillé et son mélange Indian summer	29,00€
La pêche du jour et sa recette du moment	31,00€

Les végétariens

Le burger de légumes	21,00€
Le dahl de lentilles corail, sauce curry coco	21,00€

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre rôties ou légumes du moment.

LES GOURMANDISES

La mousse au chocolat belge	11,00€
La pavlova aux fruits du moment	12,00€
La crème brûlée maison	11,00€
Le tiramisu du moment	11,00€
La panna cotta aux fruits	11,00€
La dame blanche / La dame noire	9,50€
Le café glacé	9,50€
Le trio de sorbet citron, fraise, mangue	9,50€
La coupe colonel	11,00€

MENU PLAISIR

3 services (entrée - plat - dessert) au choix

49,00€

Supplément accord vins (3 verres - 21€)

LES ENTREES

La belle burrata et ses tomates colorées

Grillo - Curatolo Arini - Sicile, Italie

Le carpaccio de boeuf, roquette et copeaux de parmesan

Chardonnay - Tenuta Caparzo - Toscana, Italie

Le duo de croquettes au fromage d'Orval

Rosé - Domaine de l'Anticaille - Côtes de Provence, France

Les escargots (6), beurre ail et persil

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

LES PLATS

Le rumsteak de boeuf avec son beurre maître d'hôtel

Mon Coeur - Domaine Jean-Louis Chave - Côtes du Rhône

L'onglet de boeuf Irish Prime à l'échalote

Casa Castillo - Monastrell - Espagne

Le cordon bleu de volaille, crème de champignons

Pinot Noir Rosé - Bernard Massard - Luxembourg

Le tartare de saumon, Ginger-Lemon

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

La pêche du jour et sa recette du moment, selon l'humeur du chef

Pinot Gris - Domaine Thill - Côteaux de Schengen - Luxembourg

Tous nos plats sont accompagnés au choix de frites, pommes de terre rôties ou légumes du moment.

🌿 Option végétarienne disponible sur demande

LES DESSERTS

La mousse au chocolat belge

La pavlova aux fruits du moment

La crème brûlée maison

La panna cotta aux fruits

BRASSERIE

KOENER

CLERVAUX