

## **Les entrées et les salades**

La Soupe de poisson maison (Rouille, croûtons, fromage râpé)	9,50 €
La Bruschetta (pain grillé frotté à l'ail et arrosé d'huile d'olive et garni de dés de tomates fraîches au basilic)	9,80 €
Le Filet de Rouget poêlé, dressé sur une Raïta de mangues-concombres, condiment de lentilles vertes Bio	14,90 €
Le Saumon fumé d'Ecosse chutney abricot-passion, crème épaisse aux zestes de citron, bouquet de Mesclun et pain de campagne toasté	13,50 € / 18,50 €
Le Cocktail de crevettes roses Jumbo et pamplemousse, crème à l'aneth	11,50 €
La Salade de Crottin de Chavignol affiné au sirop d'Erable sur pain de campagne toasté, pignons de pin et chips de lardon	14,50 €
La Salade de poulet BIO tiède saisi au pesto croûtons à l'ail et oignons frits	14,90 €

## **Les Carpaccios de boeuf**

En entrée : 12 € / En plat : 17 € (avec frites & salade)

Le Classique (huile d'olive, citron, parmesan, basilic, Roquette)

L'Italien (pesto, parmesan, tomates cerise confites)

Le Club (Mozzarella, huile d'olive, tomates séchées, Roquette)

Le Thaï (gingembre, citronnelle, coriandre, oignons verts, cacahuètes)

## Les pâtes

Les Fusilli intégrales au thon, sauce crémée parfumée au fenouil et à l'estragon	11,50 €
Les Farfalle aux scampi, dès de tomates fraîches et courgettes	17,50 €
La Lasagne bolognaise Maison	12,00 €
La Lasagne végétarienne Maison (courgettes et aubergines grillées, mozzarella, pesto, sauce tomate)	15,50 €

## Les viandes saisies à la « plancha »

(Servies avec pommes de terre bio au four et légumes de saison  
Sauces au choix : poivre vert ou beurre maître d'hôtel)

L'Entrecôte de bœuf Terroir 250 gr	22,00 €
Le Pavé de bœuf Terroir BIO 200gr	21,50 €
La Côte à l'Os Terroir 500gr	29,00 €
La Tagliata de bœuf Terroir BIO, Roquette, Parmesan	23,80 €
Le Carré d'agneau, jus nature	27,80 €

## **Les classiques du Club**

La Bouchée à la reine Maison au poulet BIO*	19,50 €
Le Steak tartare BIO*	17,50 €
Le Hamburger ou Cheeseburger (pur bœuf 100%) Pommes frites	14,50 € / 14,90 €
Les Spare Ribs 600 gr, sauce barbecue Maison Potatoes au paprika, tomate grillée	18,80 €
Le « Fish & Chips », sauce tartare (Filet de Dorade fraîche frite)	18,50 €

*\* Plats accompagnés d'un cornet de frites et salade verte.*

## **Pour la petite faim**

Omelette nature / selon votre goût aux œufs BIO	7,00 € / 8,00 €
Croque-Monsieur maison / avec crudités	5,50 € / 7,50 €
Croque-Madame maison / avec crudités	6,50 € / 8,50 €

### **Sandwich au pain Ciabatta**

Jambon cru du Pays et Roquette au vinaigre balsamique	5,00 €
Saumon fumé d'Ecosse	6,20 €
Mozzarella - tomates	5,40 €
Jambon cuit du Pays-fromage, crudités	5,00 €
Thon-mayonnaise	4,90 €

## Les desserts et Coupes de glaces maison

La Tarte du jour	2,70 €
Le Moelleux au chocolat fondant (15 min) et sa boule de glace vanille	7,00 €
L'Entremet crémeux légèrement citronné coulis à la mangue et zestes de citron vert	7,00 €
La Tartelette aux pommes et griottes (15 min) caramel à la fleur de sel, glace vanille	7,00 €
Le Dacquois d'amandes aux fraises et sa boule de glace fraise	7,00 €
Les Fraises fraîches à la glace vanille	7,00 €
Le Café glacé	7,00 €
La Dame blanche	7,00 €
L'assortiment de 3 boules au choix :	7,50 €

*Parfums glaces : vanille, fraise, café, praliné croquant, noisette*

*Parfums sorbets : framboise, mangue, fruits exotiques*

## Les apéritifs

Kir au vin blanc	3,50 €
Kir Royal au Champagne	8,50 €
Martini blanc/rouge, Campari , Sherry fino	4,50 €
Porto blanc/rouge, Cynar , Mandarin , Ricard	4,50 €
Picon bière	4,50 €
Coupe de Mousseux Bernard-Massard Brut	6,20 €
Coupe de Champagne Frometin-Leclapart	8,50 €
Mousseux Bernard-Massard Brut	26 €
Champagne Fromentin – Leclapart Brut	39 €
Champagne Taittinger	58 €

## Les bières

Bofferding 0,3 l / 0,5	2,80 € / 4,50 €
Panaché 0,3 l / 0,5)	2,80 € / 4,50 €
Bitburger Pils 0,33 l	3,00 €
Leffe blonde/brune 0,33 l	3,20 €
Hoegaarden 0,25 L	3,00 €
Battin Gambrinus 0,33 l	3,20 €
Erdinger 0,5l	4,50 €

## Les eaux , softdrinks et jus de fruits

Viva, Rosport Classic 0.25l	2,20 €
Viva, Rosport Blue 0,50 l/ 1l	3,90 € / 6,00 €
Coca-Cola, Coca Light, Fanta, Sprite	2,50 €
Apfelschorle	2,80 € / 5,00 €
Schweppes, Bitter Lemon / Ice Tea	2,30 € / 2,50 €
Jus (oranges, pommes, pamplemousses, abricots, ananas, raisins, tomates)	2,80 €
Jus d'oranges ou citrons pressés	3,90 €
Chose (Tonic Schweppes– Jus de pamplemousses)	2,50 € / 4,90 €
Tulipe (Jus d'oranges, eau gazeuse, grenadine)	2,50 € / 4,90 €

## Les boissons chaudes – Café BIO & Fairtrade

Expresso, café, décaféiné	2,20 €
Capuccino	2,50 €
Lait Russe	2,90 €
Chocolat chaud	3,00 €
Irish Coffee	5,80 €

## Les thés (en vrac), servis en théière

### Thés noirs 2,90 €

- Darjeeling , Steintal First Flush  
*(qualité de tout premier ordre, avec un bouquet de First Flush, fleuri, aromatique, pétillant, nuance dorée, infusion 2 min)*
- Ananas et mangue  
*(qualité excellente, aromatisé à l'ananas et mangue, infusion 5 min)*

### Thés verts 2,90 €

- Japan Sencha  
*(qualité excellente, beaucoup de caractère, léger, frais et aromatique, infusion vert clair, 2 min 75°)*
- Fraise et vanille  
*(qualité excellente, frais et aromatique, infusion vert clair, 1,5 min.)*

### Thés Rooibush sud-africains (servis en théière) 2,90 €

- Capetown  
*(aromatisé avec de l'huile naturelle de citron et des arômes fruités, infusion 5 min)*
- Cerise
- Orange et menthe

## Les Infusions BIO (Téi vum Sei)

Camomille, Menthe, Fenouil, Fruits, Verveine	2,20 €
Fitness Téi , Feierowend Téi	2,20 €

## La carte de vins

### Vins ordinaires de pichet

	verre	25cl	50cl
Rivaner	2,85 €	4,75 €	9,50 €
Riesling	3,25 €	5,45 €	10,90 €
Rosé	2,85 €	4,75 €	9,50 €
Rouge	2,85 €	4,75 €	9,50 €

### Vins au verre

Riesling BIO, Domaine & Tradition  
Domaine Sunnen-Hoffmann, 2010      4,90 € / verre      29,50 € / bt.

Rosé BIO  
« Biobon » Grenache, Pays d'Oc  
Gérard Bertrand, 2010      3,50 € / verre      24,50 € / bt.

Bourgogne BIO (Rouge)  
Passetoutgrain « A Minima »  
Domaine Trapet Père et Fils, 2009      4,90 € / verre      28,50 € / bt.

Quinta de Pancas (vin rouge portugais)  
Vinho Regional Estremadura, 2007      4,75 € / verre      24,50 € / bt.

## **Vins blancs de la Moselle luxembourgeoise**

### **Riesling**

101. 2006 Riesling Clos du Notaire Gr 1er Cru Caves J-L. Seckler	24,00 €
103. 2008 Riesling Wormeldange Koeppchen, Gr 1 <sup>er</sup> Cru Réserve personnelle, Domaine Pundel-Err	26,00 €
105. 2008 Riesling Wintrange Felsberg Clos « Mon Vieux Moulin », Domaine Duhr Frères	24,50 €
106. 2005 Riesling Domaine & Tradition Domaine Clos des Rochers	25,50 €
110. 2008 Riesling Wintrange Felsberg, Domaine Schumacher-Knepper	25,50 €
113. 2005 Riesling Côteaux de Schengen Médaille d'Or, Caves Henri Ruppert	26,00 €

### **Pinot Gris**

120. 2010 Pinot Gris, Ahn Göllebour, Duhr Frères	26,00 €
121. 2010 Pinot Gris, Wintrange Felsberg Gr 1er Cru Domaine Schumacher-Knepper	27,00 €

### **Pinot Blanc**

130. 2009 Pinot Blanc, Gr 1 <sup>er</sup> Cru, Domaine J.Linden-Heinisch	23,50 €
--	---------

### **Vin blanc français :**

140. 2010 Chablis BIO Réserve de Vaudon“ Joseph Drouhin	31,50 €
--	---------

### **Vins Rosés**

321. 2010 Cellier des Aubrégades, Côtes de Provence	21,50 €
322. 2008 Château La Tuilerie, Bordeaux	25,00 €

### **Vins rouges**

351. 2008 Pinot Noir, M.N. Jean Linden - Heinisch	26,50 €
380. 2008 Volaine, Domaine de la Fond Moiroux, Brouilly Bernard Rudolphe Bachhausen	22,00 €

### **Bordeaux**

400. 2007 Château Rauzan Despaigne ½ bouteille (0,37cl)	13,50 €
424. 2005 Château Les Gravières, Saint Emilion Gr Cru	39,50 €
434. 2005 Château Pimorin, Médoc	29,50 €
444. 2001 Domaine de Larrivet, Pessac-Léognan	34,00 €
491. 2005 Château Tournefeuille, Lalande de Pomerol	37,50 €

### **Côte du Rhône**

520. 2007 Côtes du Rhône BIO Michel Chapoutier et Anne-Sophie Pic	29,50 €
--	---------

### **Côtes du Roussillon**

530. 2010 Les Vignes de Bila Haut, M. Chapoutier	28,00 €
531. 2008 Bila-Haut occultum Lapidem, M. Chapoutier	35,00 €

### **Italie**

700. 2009 Regaleali Rosso IGT Tasca d'Almerita, Sicile	31,00 €
--	---------

*Chers clients,*

*Tous nos plats (entrées, plats, desserts et glaces) sont faits Maison de façon artisanale.*

*Traçabilité :*

*Les viandes rouges sont issues du terroir luxembourgeois, label « Produit du Terroir ».*

*Les viandes marquées « BIO » sont issues de l'agriculture biologique certifiée, label « Biomaufel » (boucherie Wietor).*

*Les pommes de terre bio viennent de la ferme Hoffmann « Heedhaff » de Junglinster.*

*Les œufs bio sont issus de l'agriculture biologique certifiée « BIOG »*

*Afin d'arroser votre repas, nous vous proposons une sélection de VINS BIO sur notre carte des vins.*