



Entrées · Starters

Carpaccio de poulpe, vinaigrette façon sauce vierge à la coriandre · 26

Octopus carpaccio, virgin-style vinaigrette and coriander

Sandwich au rosbeef, chutney d'abricot confit et émulsion crémeuse au jalapeño · 25

Generous pastrami sandwich, confit apricot chutney and creamy jalapeño emulsion

Burrata crémeuse, tomates anciennes colorées, pastèque fraîche et huile de tagète · 24 

Creamy burrata, heirloom tomatoes, fresh watermelon and marigold oil 

Vitello de veau, sauce crémeuse à la truite fumée, relevée au gochujang et pickles maison croquants · 26

Veal vitello, creamy smoked trout sauce with a touch of gochujang and crunchy homemade pickles

Gazpacho de saison, parfumé aux herbes fraîches · 18 

Seasonal vegetable gazpacho, hint of fresh herbs 

Œufs parfaits, petits légumes verts croquants, espuma onctueuse au curry vert thaï et laitue · 19

Soft-cooked eggs, crisp green vegetables, creamy Thai green curry espuma and lettuce

Plats · Main courses

Artichaut farci, pesto rouge revisité au chili fermenté, salade d'épeautre · 25 
Stuffed artichoke with a twist on red pesto, fermented chili and spelt salad 

Pappardelles fraîches, ragoût de homard aux accents de yuzu kosho · 38
Fresh pappardelle with lobster ragout and a touch of yuzu kosho

Carré de veau rôti, réduction de jus de veau, crème d'aubergine fumée et courgettes fondantes · 37
Roasted rack of veal, aromatic veal jus, smoked eggplant cream and tender courgettes

Sandre rôti, sauce vin blanc aux œufs de brochet fumé, aneth et sucrose braisée · 36
Roasted pike-perch, white wine sauce with smoked pike roe, dill and braised baby gem lettuce

Kniddelen, crème de courgettes, menthe fraîche et courgettes en escabèche acidulée · 26 
Kniddelen dumplings, courgette cream, fresh mint and tangy pickled courgettes 

Salade César au poulet grillé, parmesan, bacon, croûtons et filets d'anchois · 26
Caesar salad with grilled chicken, parmesan, bacon, croutons and anchovy fillets

Burger juteux 100 % bœuf angus, pain brioché grillé, oignons confits, fromage au poivre et sauce maison · 36
Juicy 100% angus beef burger, toasted brioche bun, caramelized onions, pepper cheese and house sauce

Garnitures · Sides

Légumes d'été grillés façon antipasti · 7
Grilled summer vegetables antipasti-style

Tombée d'épinards au citron confit et échalotes · 7
Wilted spinach with preserved lemon and shallots

Gromperekichelcher luxembourgeois · 7
Traditional Luxembourgish potato fritters

Pommes mousseline gourmandes · 7
Silkery, buttery mashed potatoes

Salade mixte, vinaigrette légère au shiso · 6
Mixed salad with light shiso vinaigrette

Desserts · Deserts

Affogato, glace vanille maison, nuage de chantilly · 11
Affogato with house-made vanilla ice cream and a cloud of whipped cream

Mirabelles confites et rôties au miel, sorbet au thym citronné et émulsion mirabelle-thym · 14
Mirabelles, slow-confit and roasted with honey, lemon thyme sorbet and mirabelle-thyme emulsion

Sorbet artisanal du jour · 4 / quenelle
Artisanal sorbet of the day · 4 / scoop

Dame blanche, glace vanille maison, avec accent sauce soja · 12
Dame blanche, homemade vanilla ice cream, with soy sauce twist

Part de tarte du jour, façon *grand-mère* · 12
Slice of homemade pie of the day, "granny style"