





Entrées · Starters



Tataki de poisson frais, lait ribot parfumé au wasabi et radis frais · 22
Fresh fish tataki, buttermilk infused with wasabi and fresh radishes

Boudin noir moelleux en brioche dorée, salade frisée délicate et jus de viande infusé à la pomme Granny Smith · 18
Tender black pudding in golden brioche, delicate frisée salad and apple-infused meat jus

Croque gourmand, jambon du Luxembourg, comté affiné et éclats de truffe Mélanosporum · 25
Gourmet croque, Luxembourgish ham, aged comté and sparkles of Mélanosporum truffle

Tartare de veau aux notes de yuzu, crème d'œuf onctueuse et croustillant de pain doré · 23
Veal tartare with yuzu notes, creamy egg emulsion and golden crispy bread

Crème de légumes de saison, crème légère délicatement parfumée · 19 
Seasonal vegetable cream soup, lightly flavored whipped cream 


Jardin de légumes croquants, houmous maison et émulsion délicate à la sauce soja fumée · 18 
Crunchy garden vegetables, homemade hummus and delicate smoked soy sauce emulsion 

Salades · Salads

Méli-mélo de betteraves, vinaigrette au miso et miel du Luxembourg, éclats de fromage de chèvre · 22 
Mixed beets, miso and Luxembourgish honey dressing, crumbled goat cheese 

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



Plats · Main courses

Blette farcie à l'orzo, piments fermentés, ricotta et jus de racines parfumé au persil · 24 
Swiss chard stuffed with orzo, fermented peppers, ricotta and parsley-infused root vegetable jus 

Pappardelles fraîches, ragoût de homard aux accents de yuzu kosho · 37
Fresh pappardelle with lobster ragout and a touch of yuzu kosho

Joue de bœuf fondante braisée, jus de viande parfumé à l'huile de rendang, tombée de blettes et croustillant de céleri-rave · 35
Tender braised beef cheek, meat jus flavored with rendang oil, sautéed swiss chard and crispy celeriac

Truite saumonée confite, topinambours en textures et émulsion au vin blanc et ponzu · 31
Confit salmon trout, textured jerusalem artichokes and white wine-ponzu emulsion

Kniddelen luxembourgeois aux légumes, jus au beurre fumé et aneth frais · 26 
Luxembourgish vegetable kniddelen, smoked butter jus and fresh dill 

Judd mat Gaardebounen revisité, collet de porc fumé et laqué, crème de fèves et jus parfumé à l'huile de sarriette · 29
Judd mat Gaardebounen, smoked and glazed pork collar, fava bean purée and thyme-infused jus

Burger juteux 100% bœuf Angus, pain brioché grillé, sauce maison · 34
Juicy 100% Angus beef burger, roasted brioche bun, house-made sauce

Garnitures · Sides

Gromperekichelcher luxembourgeois · 7
Traditional luxembourgish potato fritters

Pommes mousseline gourmandes · 7
Silkery, buttery mashed potatoes

Gratin de chou-fleur crémeux · 7
Creamy Cauliflower Gratin

Fondue de poireaux onctueuse · 7
Creamy Leek Fondue

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

Desserts · Deserts

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

Pomme rôtie au four, glace au sésame blanc et caramel au miso · 12
Oven-Roasted Apple, White Sesame Ice Cream and Miso Caramel

Part de tarte du jour, façon *grand-mère* · 11
Slice of homemade pie of the day, "granny style"

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