

ENTRÉES

SAMOSAS DE CHÈVRE AU MIEL DE ROMARIN • 15 €

Goat cheese Samosas with rosemary honey

HOMARD EN GUACAMOLE ET TARTARE DE TOMATE AU CITRON VERT • 22 €

Lobster with guacamole and tomato tartare with lime

CEVICHE DE GAMBAS, SALADINE DE BOULGOUR À LA FETA ET RAISIN • 14 €

Ceviche of gambas, bulgur with feta and raisin salad

MELON CHARENTAIS ET CULATELLO • 15 €

Charentais melon and Culatello

ESCALOPINE DE FOIE GRAS POÊLÉE AUX NOISETTES, CROUSTILLANT À LA POIRE • 15 €

Pan-fried escalopine of Foie Gras with hazelnuts and pear crisp

POISSONS & VIANDES

PAVÉ DE SAUMON MARINÉ AU SATÉ, MINUTE DE POUSSE DE SOJA ET SHITAKÉ • 22 €

Salmon steak marinated in saté, soya bean sprouts and Shitake

SAINT-JACQUES, COEUR DE FRISÉE ET SALSIFIS RÔTIS AUX MORILLES • 28 €

St Jacques, heart of Frisée and salsify roasted with Morels

DORADE ROYALE, CAVIAR D'AUBERGINES, CHIPS DE BANANES PLANTAIN, VINAIGRETTE À LA GRENADE • 26 €

Gilthead Sea Bream, eggplant caviar with plantain banana chips, pomegranate vinaigrette

TORTELLONES AUX CÈPES ET MINISTRONE DE POULPE • 24 €

Torteloni with ceps and Octopus minestrone

ENTRECÔTE DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS, 6 SEM. DE MATURATION, SAUCE VIN ROUGE • 34€

Ribeye from Luxembourgish terroir, 6 weeks of age, red wine sauce

MIGNON DE VEAU AU BLEU, POLENTA CRÉMEUSE ET FRICASSÉE BOURGEOISE • 29€

Veal mignon with blue cheese, creamy polenta and carrots, onions and bacon fricassee

NOISETTE D'AGNEAU, PIPERADE DE POIVRONS, GALETTE DE POMMES DE TERRE • 26€

Lamb noisette, pepper piperade and potato galette

LA SUGGESTION DU JOUR SELON LE MARCHÉ

Chef's daily special

DESSERTS

ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX / ITALIENS AOP/AOC • 14€

Italian and Provençal IGP cheese plate

MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR CARAMEL AU BEURRE SALÉ, GIACE VANILLE • 9€

Chocolate moelleux, salty butter fudge heart, vaniglia ice cream

CRUMBLE ANANAS RÔTI AU GINGEMBRE, SORBET AU YAOURT DE SAVOIE • 9€

Pineapple crumble roasted with Ginger, Yogurt from Savoie sorbet

BABA AU RHUM VIEUX • 9€

Old rum Baba

TARTE TATIN ET SA GLACE VANILLÉE • 9€

Tarte Tatin with vanilla ice cream

CAFÉ OU THÉ GOURMAND • 9€

Coffee or tea served with a selection of delicious delights

SUR LE POUCE

GALETTE DE POMMES DE TERRE AU SAUMON FUMÉ ET GUACAMOLE • 15€

Potato cake with smoked salmon and guacamole

SALADE DE TOFU BIO FUMÉ, POUSSÉS DE SOJA, VINAIGRETTE AU GINGEMBRE • 12€

Smoked tofu salad, soy sprout and ginger vinaigrette

TARTARE DE BOEUF ANGUS AU COUTEAU FAÇON COLISÉE • 26€

Angus beef tartare, Colisée style

FRAÎCHEUR DE POULPE À LA NAPOLITAINE • 16€

Freshness of Octopus, Napolitan style

CROQUE MONSIEUR, ONCTUEUSE BÉCHAMEL AUX TRUFFES • 21€

Croque Monsieur, creamy bechamel with truffles

BURGER DE BOEUF BLEU D'Auvergne, Oignon confit au vin rouge, mesclun et vinaigrette à l'huile de truffe • 19€

Beef Burger with blue cheese, red wine onions confit, mesclun, truffles oil dressing

BURGER DE POULET PANÉ, JAMBON FUMÉ, CHEDDAR ROUGE, CEBETTE, MAYONNAISE À L'ESTRAGON • 19€

Chicken burger, smoked ham, red cheddar, cebette onion, tarragon mayonnaise

ASSIETTE DE FROMAGES PROVENÇAUX / ITALIENS AOP/AOC • 14€

Italian and Provençal IGP cheese plate

NOS PIZZAS & BRUSCHETTA

BRUSCHETTA GRATINÉE À LA TOMME DE CHÈVRE ET BREBIS, TOMATES CERISE ET PESTO BASILIC • 14€

Bruschetta au gratin with goat and sheep's tomme, cherry tomatoes and basil pesto

PIZZA CALABRAISE À LA COPPA, ROQUETTE ET PARMESAN • 15€

Calabrian Pizza with Coppa, Arugula and Parmesan

PIZZA COLISÉE AU SAUMON FUMÉ ET AVOCAT • 19€

Colisée Pizza with smoked salmon and avocado

PIZZA 4 FROMAGES • 14€

Four cheese pizza

PIZZA MOZZARELLA FIORDILATTE, TOMATE ET BASILIC • 14€

Pizza Mozzarella Fiordilatte, tomato and basil

MENU ENFANT • 12€

SUPRÊME DE POULET JAUNE PANÉ, SAUCE TARTARE ET SES FRITES

Chicken schnitzel with tartare sauce and fries

RIGATONI AU BEURRE, JAMBON EMMENTAL

Buttery rigatoni with ham and cheese

NUGGETS DE POISSON, HARICOT ET POMMES DE TERRE RISSOLÉES

Fish nuggets with green beans and home fries

BROWNIE MAISON ET CRÈME GLACÉE VANILLÉE

Home-made brownie with vanilla ice cream

CAKE CERISE ET PISTACHE, CRÈME GLACÉE CHOCOLAT

Pistachio and cherry cake with chocolate ice cream