



Chers Clients,

Nous vous proposons la liste des 14 allergènes que vous pourriez trouver dans les plats que vous avez choisis.

Chacun de ces allergènes portera un numéro qui se trouvera à côté du nom du plat s'il est présent dans celui-ci.

- 1) Arachide
- 2) Céleri
- 3) Crustacés
- 4) Fruits à coque (a : noix ; b : noix de pécan ; c : pistache ; d : noix de cajou ; e : amande ; f : noix de macadamia ; g : noix du Brésil ; h : noisette)
- 5) Gluten
- 6) Lait, Lactose
- 7) Lupin
- 8) Mollusque
- 9) Œuf
- 10) Poisson
- 11) Sésame
- 12) Soja
- 13) Sulfites
- 14) Moutarde



Carte du Restaurant

Les Salades et Entrées

- *La Salade folle du Spackelter : Avocat, Jambon cru, Tomate, Burrata de Mozzarella et son Coulis de Pesto (21,00€ entrée)..... 6) 9) 14)*
- *La Salade César aux Aiguillettes de Volailles saupoudrées de Parmesan, Tomates confites, Croutons et son Œuf poché accompagné de Confit méditerranéen et Avocat (entrée 19,00€).....5) 6) 9) 14)*
- *Carpaccio de Bœuf aux Antipasti de Légumes, Copeaux de Parmesan et Bataille de Roquette (ent. 19,90€).....5) 6)*
- *Duo de Carpaccio de Bœuf et Saumon et son Duo de Tartare de Bœuf et Saumon (entrée 21,50€).....9) 10) 14)*
- *Feuilles fine de Jambon Serrano en Ecaillé de Melon, Bataille de Roquette, Copeaux de Parmesan6)*
- *La Poké bowl : Riz à Sushi au Saumon mariné et Mi-cuit de Thon à l'Avocat, Carottes, Chou rouge, Radis, Sésame.....4) 5) 6) 9) 10) 11) 12) 14)*

Le Festival de la Galette de Pommes de Terre alsacienne et des Asperges

- *Velouté onctueux aux Asperges blanches de Champagne et sa petite Raviole de Gambas à la Brunoise de petits Légumes.....2) 3) 5) 6)*
- *Duo de Jambon Serrano et Jambon cuit du Pays et ses petites Crudités Maison Crème de Fromage blanc à la Ciboulette et Galette de Pommes de Terre.....5) 6) 9) 14)*
- *Tagliata de Filet de Bœuf sur Galette de Pommes de Terre, Mozzarella au Pesto, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan.....5) 6) 9)*
- *Tartare de Saumon et sa Tranche de Saumon mariné à l'Aneth, Crème de Fromage blanc à la Ciboulette Méli-Mélo de Salade et Galettes de Pommes de Terre.....5) 6) 9) 10) 14)*
- *Tartare de Bœuf Maison aux Légumes grillés, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan.....5) 6) 9) 14)*

Les Poissons

- *Calamars grillés sur la Plancha et ses Scampi.....3) 8)*
- *Pavé de Saumon cuit à l'Unilatéral et sa Sauce au Beurre blanc, Brochette de Saint Jacques.....6) 8) 10)*
- *La Marmite du Pêcheur à la Façon Zarzuela.....3) 8) 10)*
- *Mix grillé de Poissons marinés à l'Ail et à l'Echalote cuits sur la Plancha, Gambas et Brochette de Scampi, Crème de Langoustine.....3) 6) 8) 10)*
- *Filet de Dorade légèrement grillé sur la Plancha, Croustillant de Mendiant aux Herbes3) 6) 10)*
- *Scampi géants grillés sur la Plancha au Beurre d'Ail et d'Echalote aux Asperges blanches,3) 6)*
- *Pavé de Cœur de Cabillaud sur son Lit d'Asperges aux Scampi et Jus de Homard.....3) 10)*
- *Suprême de Saint Pierre aux Méli-Mélo d'Asperges et son Velouté d'Asperges aux Brochettes de scampi.....3) 6) 10)*

Les Spécialités luxembourgeoises

- *La Bouchée à la Reine5) 6)*
- *Choucroute à l'Alsacienne (Metty, Lard fumé, Viennoise, Judd, petit Salé, Quenelle de Foie).....13) 14)*
- *Jarret de Porc fumé sur Lit de Choucroute à la Crème de Raifort et Pommes sautées.....6) 13) 14)*



Les Viandes

- Notre Fameux Tournedos, Figues et Foie gras de Canard à la Périgourdine.....5) 6)
- Côte à l'Os (500gr) luxembourgeoise 7 semaines de Maturation.....5) 6)
- Filet de Bœuf grillé et sa Sauce au Choix (Poivre, Champignon, Beurre Maître d'Hotel, Béarnaise ou Bordelaise).....5) 6)
- Cordon bleu de Veau pané au choix: Crème Champignon OU Fondant de Munster OU Reblochon et Bacon OU Chèvre et Jambon cuit OU Brie).....5) 6) 9)
- Entrecôte d'Argentine (400gr).....5) 6)
- Revisitation du Mignon de Veau au Méli-Mélo d'Asperges.....5) 6)

Les Burger Black Angus en Open face

Pain au Choix: Ciabatta, brioché ou Buns

- Burger Black Angus: Filet 400gr, Bacon, Fromage et Confit d'Echalote.....5) 6) 11)
- Le Savoyard: Black Angus, Reblochon, Lard fumé, Fondue d'Echalotes.....5) 6) 11)
- Les Meaux de Brie: Blanc Angus, Brie de Meaux, Jambon Serrano, Tomates confites.....5) 6) 11)
- L'Italien: Black Angus, Mozzarella, Tartare de Tomate, Basilic, Courgettes grillées, Jambon de Parme, Roquette.....5) 6) 11)

Petite Pensée pour les Végétariens

- Quiche Veggie aux Légumes anciens grillés et son Méli Mélo de Salade verte.....2) 5) 6) 9) 14)
- La Tarte flambée végétarienne: Fromage blanc, Oignons, Légumes du Moment.....5) 6) 9)
- Symphonie de tous les petits Légumes de Saison.....2) 5) 6) 9) 14)
- Le Burger Végète à Rien: Galettes de Pommes de Terre, Steak végété, Cheddar, Spaghetti de Légumes, Oignons fanes, Iceberg et Cœur de Laitue.....2) 5) 6) 11)
- Bataille d'Asperges vertes et blanches et sa Sauce Mouscelline.....6) 9) 14)

Les Tartes flambées

- La Classique: Fromage blanc, Oignons, Lardons.....5) 6) 9)
- La Gratinée: Fromage blanc, Oignons, Lardons et Emmental râpé.....5) 6) 9)
- La Forestière: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé.....5) 6) 9)
- La Végétarienne: Fromage blanc, Légumes du Moment Fromage blanc, Oignons, Champignons de Paris, Emmental râpé.....5) 6) 9)
- La Pêcheur: Fromage blanc, Oignons, Scampi marinés à l'Ail et Echalote, Emmental râpé.....3) 5) 6) 8) 9)
- La Montagnarde: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Reblochon, Pommes de Terre, Emmental râpé.....5) 6) 9)
- La Grecque: Fromage blanc, Oignons, Viande hachée marinée, Coriandre fraîche, Emmental râpé.....5) 6) 9)
- L'Alsacienne: Fromage blanc, Oignons, Lardons, Munster, Emmental râpé.....5) 6) 9)
- La Norvégienne: Fromage blanc, Oignons Saumon fumé, Câpres, Emmental râpé.....5) 6) 9) 10)
- La Bergère au Brie: Fromage blanc, Oignons, Brie, Lardons et Miel.....5) 6) 9)
- La Bergère au Chèvre: Fromage blanc, Oignons, Chèvre, Lardons et Miel.....5) 6) 9)
- La Tarte flambée aux Asperges Fromage blanc, Oignon, Emmental et Bataille d'Asperges.....5) 6) 9)



Les Desserts

Combinaisons glacées

- **Dame blanche**, Chocolat chaud et Chantilly Maison 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Café glacé**, café Vanille, Café froid et Chantilly Maison 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **La Véritable Omelette flambée norvégienne** 6) 9) 13)
- **Les Profiterolles (Glace vanille, Chocolat et Chantilly Maison)** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **La Red Ice**, 1b sorbet fraise, framboise, griotte, sauce fruits, chantilly 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **La Revisitation du Banana Split** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Coupe amarena** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Le Tiramisu glacé** 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Colonel**, Sorbet Citron de Sicile arrosé de Vodka 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Williams**, Sorbet Poire Williams arrosé de Poire Williams 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Mojito**, Sorbet Mojito arrosé au Rhum 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Limoncello**, Sorbet Limoncello arrosé Limoncello 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Charentaise**, Sorbet melon arrosé Porto blanc 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)

Tartes flambées sucrées Maison

- **Pommes** (Fromage blanc, Emincé de Pommes et Cassonade) 4e) 5) 6) 9)
- **Pommes glacée** (Boule de Glace Vanille Bourbon) 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Pomme flambée au Calvados** 4e) 5) 6) 9)
- **Antillaise flambée au Rhum** 4e) 5) 6) 9)
- **Banane au Chocolat chaud** 4e) 5) 6) 9)



Les Desserts gourmands

- ***Café gourmand*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***Moelleux fondant au Chocolat et sa Boule de Glace au Chocolat blanc*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***Palet Nougat glacé, Glace au Nougat de Montélimar*** 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***Assiette de Sorbets et son Eventail de Fruits frais*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***La Crème brûlée à la Vanille Bourbon*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)