



Carte des Plats à emporter

N'hésitez pas à passer commande auprès de vos restaurateurs afin de soutenir notre secteur très touché par la crise actuelle ☺

À venir récupérer au Restaurant de Spackelter entre 11h00 et 13h00.

Réservation au plus tard la veille :

info@de-spackelter.lu ou au 26 37 08 37

Les Entrées Froides

- Duo de Jambons cru et Cuit du Pays et son Assortiment de Crudités Maison (entrée 12,00€).....16,00€
- Duo de Carpaccio de Bœuf et Saumon et son Duo de Tartare de Bœuf et Saumon (entrée 15,00€).....19,00€
- Duo de Saumon mariné à l'Aneth et son Tartare de Saumon parfumé à la Coriandre et Wasabi (entrée 15,00€).....19,00€

Les Entrées chaudes

- Feuilleté aux Champignons de Brisures de Girolles, Cèpes à la Façon Bouchée et son Méli-Mélo de Salade.....12,00€
- Triangle effiloché de Canard confit et Foie gras à la Crème à l'Echalote et son Méli-Mélo de Salade.....12,00€
- Feuilleté au Saumon à l'Oseille crémeux au Beurre blanc et son Méli-Mélo de Salade12,00€
- Cassolette à la Façon Lutée (Croute de Feuilletage) de Noix de Saint-Jacques à la Sauce normande.....14,00€

Les Poissons

- Pavé de Saumon cuit à l'Unilatéral et sa Sauce au Beurre blanc, Brochette de Saint Jacques.....19,50€
- La Marmite du Pêcheur à la Façon Zarzuela.....22,00€
- Mix grill de Poissons marinés à l'Ail et à l'Echalote cuits sur la Plancha, Gambas et Brochette de Scampi, Crème de Langoustine.....22,00€
- Filet de Dorade légèrement grillé sur la Plancha, Croustillant de Mendiant aux Herbes19,50€

Servi avec Riz du Chef et Bouquetière de Légumes

Les Viandes

- Choucroute à l'Alsacienne (Metty, Lard fumé, Viennoise, Judd, petit Salé, Quenelle de Foie).....19,00€
- Cordon bleu de Veau pané à la Crème Champignon19,00€
- Notre Fameux Tournedos (300gr) à la Façon Foie gras de Canard à la Périgourdine.....24,00€
- Entrecôte d'Argentine (400gr) et sa Sauce au Choix.....22,00€
- Burger Black Angus : Filet 400gr dans Pain brioché, Bacon, Fromage et Confit d'Echalote.....22,00€
- Revisitation de Mignon de Veau à la Façon forestière et sa Crème Champignons25,00€

Servi avec Gratin dauphinois, Galette de Pommes de Terre ET Bouquetière de Légumes

Les Tartes flambées

- La Classique : Fromage blanc, Oignons, Lardons.....12,90€
- La Gratinée : Fromage blanc, Oignons, Lardons et Emmental râpé.....13,90€
- La Forestière : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé.....14,90€
- La Végétarienne : Fromage blanc, Légumes du Moment Fromage blanc, Oignons, Champignons de Paris, Emmental râpé.....14,60€
- La Pêcheur : Fromage blanc, Oignons, Scampi marinés à l'Ail et Echalote, Emmental râpé.....17,90€
- La Montagnarde : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Reblochon, Pommes de Terre, Emmental râpé.....17,90€
- La Grecque : Fromage blanc, Oignons, Viande hachée marinée, Coriandre fraîche, Emmental râpé.....16,90€
- L'Alsacienne : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Munster, Emmental râpé.....17,90€
- La Norvégienne : Fromage blanc, Oignons Saumon fumé, Câpres, Emmental râpé.....18,50€
- La Bergère au Brie : Fromage blanc, Oignons, Brie, Lardons et Miel.....17,90€
- La Bergère au Chèvre : Fromage blanc, Oignons, Chèvre, Lardons et Miel.....17,90€



Vins Take Away De Spackelter

Les bulles

Domaine Thill – Crémant du Thill's		12,00€
Bernard-Massard – Crémant millésimé	2016	15,00€
Charles Leclair – Grevenmacher		8,00€
Crémant Alice Hartmann		24,00€
Champagne Gruet		24,00€

Les Vins Blancs

Clos des Rochers – Pinot Gris Fels	2018	13,60€
Clos des Rochers – Riesling Fels	2018	13,60€
Clos des Rochers – Pinot Blanc	2018	12,90€
Clos des Rochers Auxerrois	2018	12,90€
Pinot gris, Château de Schengen (1/2)	2018	13,50€
Vivabio – Grillot	2019	9,50€
Gewurztraminer - Dom. Trimbach Alsace	2014	18,00€
Gewurztraminer - Dom. Trimbach Alsace (1/2)	2013	9,00€
Le petit Chablis, Dom. Louis Michel	2018	18,00€

Les Vins Rouges

Les Colimonts – Cabernet Sauvignon	2018	9,00€
Maison Brotte – Côtes du Rhône	2017	9,50€
Les Gravières de la Brandille	2016	11,50€
Pierre Clavel – Le Mas	2019	11,50€
Vivabio – Nero d'Avola	2018	9,50€

Les Vins Rosés

Domaine de l'Anticaille, Côtes de Provence	2019	11,00€
Domaine de l'Esterelle – Côtes de Provence	2019	11,00€
Bandol, La Bastide blanche	2019	19,00€

Coffret Crémant

Clos des Rocher – Crémant Brut		53€
Clos des Rochers – Crémant Brut Rosé		
Crémant de Luxembourg – Thill's		

Coffret Prestige

Clos des Rochers – Petite Fleur des Rochers Chardonnay	2018	62€
Clos des Rochers – Petite Fleur des Rochers Pinot Noir	2017	
Clos des Rochers – Crémant Frédéric Clasen	2014	