

CUISINE DU MARCHÉ

Un restaurant & bar inspiré par le marché, où les produits frais et de saison prennent des airs de couture: une cuisine généreuse, créative et toujours accessible.

AUTOMNE 2026

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 6 AU 9 OCTOBRE

CHICKEN LOLLIPOPS AU PAPRIKA

YAOURT GREC ET HERBES. (7)

OU

SALADE DE LENTILLES

COURGE, POMME VERTE, PRUNE ET GORGONZOLA. (7,12)

DU 13 AU 16 OCTOBRE

RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET SPECK. (7)

OU

SALADE DE FENOUIL

CREVETTES ROSES, GRENADE, ORANGE ET CIBOULETTE. (2,12)

DU 20 AU 23 OCTOBRE

EFFILOCHÉ DE BŒUF AU VIN ROUGE

PURÉE DE CAROTTES ET HUILE AUX ÉPICES. (7,9,12)

OU

CARPACCIO DE BETTERAVES

FROMAGE DE CHÈVRE, PISTACHES ET FIGUES. (7,8G)

DU 27 AU 30 OCTOBRE

COUTEAUX EN PERSILLADE ET CHILI. (7,14)

OU

CREAMY VODKA TORTIGLIONI

CHILI ET BURRATA. (7,8G)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Burrata, chou rouge mariné et pistaches.

Avocat, gingembre et chips de riz.

Allergènes : 3, 7, 8g, 10, 12

I ♥ MOULES

Persillade & chili, curry ou gorgonzola, servi avec nos frites.

Allergènes : 7, 9, 12, 14

Pavé de bœuf

Jus de veau, beurre café de Paris et frites à la graisse de bœuf.

Allergènes : 1a, 1c, 4, 7, 9, 10, 12

Flan au fruit de la passion.

Allergènes : 1a, 3, 7

44.⁰⁰
par personne

Accord boissons.

21.⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : 1a, 6, 7, 8, 11

/ 9.⁵⁰

Burrata, chou rouge mariné et pistaches.

Allergènes : 3, 7, 8g, 10, 12

/ 14.⁰⁰

Boîte de mini sardines « Real Conserva Espagnola »

Brioche maison.

Un authentique délice gastronomique provenant exclusivement des rias galiciennes et riche en Omega-3.

Allergènes : 1a, 3, 4, 7

/ 22.⁰⁰

Calamars frits et aïoli au citron vert.

Allergènes : 1a, 2, 3, 4, 7, 10, 14

/ 12.⁰⁰

Huîtres Ostra régál n°3 d'Irlande

Un trésor de la nature cultivé pendant 4 ans dans une conche, une baie enclavée avec une étroite embouchure vers la mer.

Allergènes : 1a, 2, 3, 4, 7, 10, 14

/ 5.⁹⁰
la pièce

Saumon fumé servi nature

Sélectionné par la Poissonnerie Garçon-Valençon de Bertrange, chez un petit artisan de Bruxelles.

Allergène : 4

/ 21.⁰⁰

Jambon ibérique de Teruel coupé au couteau sur gnocco fritto

Élevé en plein air et labellisé « Cebo de Campo ».

Allergènes : 1a, 7

/ 25.⁰⁰

Vitello tonnato.

Allergènes : 3, 4, 9, 10, 12

/ 18.⁰⁰



YOU LAY DOWN ON MY FIVE SENSES.

MY LIFE SPARKLES.

	entrée	plat
Magret de canard Sabayon aux agrumes et carottes. <i>Allergènes : 3, 7, 12</i>		32.00
Pêche « petit bateau » Poireaux et pousses de blettes rouges. <i>Allergènes : 4, 7, 11</i>		28.00
Gnudi Courge Zuccherissima, poudre d'olive de Kalamata, noisettes, huile au persil et à la chipotle. <i>Allergènes : 3, 6, 7, 8b</i>	14.00	24.00
Pavé de bœuf Jus de veau, beurre café de Paris et frites à la graisse de bœuf. <i>Allergènes : 1ac, 4, 7, 9, 10, 12</i>		34.00
Tartare de saumon Avocat, gingembre et chips de riz. <i>Allergènes : 4, 12</i>	19.00	29.00
Champignons des bois Servi selon l'envie du jour. Collectés à la main par Véronique dans les bois voisins d'Arlon. <i>Allergène : demandez à notre équipe</i>	17.00	27.00
I ❤️ MOULES Persillade & chili, curry ou gorgonzola, servi avec nos frites. <i>Allergènes : 7, 9, 12, 14</i>	17.00	27.00
Osso buco À la milanaise et son risotto. <i>Allergènes : 1a, 9, 12</i>		34.00

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création. <i>Allergène : demandez à notre équipe</i>	25.00
--	-------



LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. Allergènes : 1C, 3, 4, 12 (sans tuile de pain)		✓ 28⁰⁰
Gromperekichelcher & truite saumonée de Belgique Marinée maison et salade verte. Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9, 12	✓ 18⁰⁰	✓ 28⁰⁰
Fish n' Chips signature. Allergènes : 1a, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 14	✓ 19⁰⁰	✓ 29⁰⁰
Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. Allergènes : 1c, 3, 4, 12 (sans tuile de pain)	✓ 16⁰⁰	✓ 26⁰⁰



LES FROMAGES

Trio de fromage, accompagné de ses confitures.
Allergène : 7

15⁰⁰

LES ENFANTS

Chicken Nuggets
Allergènes : 1a, 3, 11

Fish n’ Chips
Allergènes : 1a, 3, 4, 5, 10

Burger et frites
Allergènes : 1a, 3, 5, 9, 11, 12

16⁰⁰

LES DESSERTS

Profiterole.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8b

11.00

Carotte cake.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8ab

11.00

Tiramisu.

Allergènes : 1a, 3, 7

11.00

Flan au fruit de la passion.

Allergènes : 1a, 3, 7

11.00

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Allergènes : 3, 7

11.00

Assortiment gourmand de délices éphémères.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8ab

11.00

Glaces et sorbets « Marcello* »

Chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et citron.

3.20 la boule

*Glaces fabriquées à partir de produits laitiers luxembourgeois, ne contenant ni conservateurs, ni colorants.



LISTE OFFICIELLE DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

1. **Céréales contenant du gluten**, à savoir 1a : blé, 1b : seigle, 1c : orge, 1d : avoine, 1e : épeautre, 1f : kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales,
2. **Crustacés** et produits à base de crustacés,
3. **Œufs** et produits à base d'œufs,
4. **Poissons** et produits à base de poissons,
5. **Arachides** et produits à base d'arachides,
6. **Soja** et produits à base de soja,
7. **Lait** et produits à base de lait (y compris le lactose),
8. **Fruits à coque**, à savoir 8a : amandes (*Amygdalus communis* L.), 8b : noisettes (*Corylus avellana*), 8c : noix (*Juglans regia*), 8d : noix de cajou (*Anacardium occidentale*), 8e : noix de pécan (*Carya illinoensis*), 8f : noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), 8g : pistaches (*Pistacia vera*), 8h : noix de Macadamia, 8i : noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*)
9. **Céleri** et produits à base de céleri,
10. **Moutarde** et produits à base de moutarde.
11. **Graines de sésame** et produits à base de graines de sésame,
12. **Anhydride sulfureux et sulfites** en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂),
13. **Graines de lupin** et produits à base de graines de lupin,
14. **Mollusques** et produits à base de mollusques.