

CUISINE DU MARCHÉ

Les 13 facettes ? Convivial, chic, lumineux, vivant, de saison, unique, chaleureux, amusant, authentique, frais, surprenant, festif, spontané.

AUTOMNE 2025

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 30 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

CORDON BLEU ET SAUCE AUX CHAMPIGNONS. (1A,3,7)

OU

SAUMON FUMÉ

CRÈME DE FROMAGE, SALADE VERTE, CITRON ET TOAST GRILLÉ. (1A,4,7)

DU 7 AU 10 OCTOBRE

GNOCCHI AUX CHAMPIGNONS. (1A,3,7)

OU

SALADE DE FENOUIL

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

DU 14 AU 17 OCTOBRE

ORECCHIETTE AUX BROCOLIS

OLIVES ET PECORINO. (1A,3,7)

OU

SALADE DE ROQUETTE

NOIX, STRACCIATELLA ET TOMATES SÉCHÉES. (7,8C,12)

DU 21 AU 24 OCTOBRE

CEASAR SALADE. (1A,3,7,10,12)

OU

RISOTTO AU POTIMARRON

GORGONZOLA ET NOIX. (7,8C)

DU 28 AU 31 OCTOBRE

CHICKEN LOLLIPOPS AU PAPRIKA

YAOURT GREC ET HERBES. (7)

OU

SALADE DE LENTILLES

COURGES, POMMES VERTES, PRUNES ET GORGONZOLA. (7,12)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Thon & kiwi

Tartare de thon rouge, kiwi SunGold et chips de riz.

Allergènes : 4, 12

Courge de Mantoue au beurre brûlé à la sauge

Crème de parmesan 32 mois Gennari et radis rose.

Allergènes : 7, 12

Bœuf Teres major Irish Prime

Jus de veau, champignons des bois et huile aux herbes.

Allergènes : 7, 9, 12

Flan au fruit de la passion.

Allergènes : 4, 12

49⁰⁰
par personne

Accord boissons.

21⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : 1a**e**

/ 9.⁰⁰

Burrata aux agrumes

Pain grillé aux herbes.

Allergènes : 1a, 7, 8g

/ 12.⁰⁰

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**e**, 4, 11

/ 21.⁰⁰

Huîtres Ostra régal n°3 d'Irlande

Sauce mignonette.

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

Allergènes : 12, 14

/ 5.⁹⁰
la pièce

Jambon ibérique de Teruel coupé au couteau sur gnocco fritto

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

Allergènes : 1a, 3

/ 25.⁰⁰

Vitello tonnato

Noisettes, raisins secs et céleri.

Allergènes : 3,4,8b,9,10,12

/ 15.⁰⁰



YOU LAY DOWN ON MY FIVE SENSES.

MY LIFE SPARKLES.

	entrée	plat
Côte de porc « marque nationale » à la poêle Chou vert croquant et pommes Pink Lady dorées au beurre. <i>Allergène : 7</i>		/ 25 ⁰⁰
Spaghetti homemade & crevettes rouges sauvages Parfumés aux agrumes et persil. <i>Allergènes : 1a, 4, 7</i>		/ 25 ⁰⁰
Champignons des bois collectés à la main par Véronique dans les bois voisins d'Arlon. Jeune d'œuf, huile au persil et toasts grillés. <i>Allergènes : 1a, 3, 7</i>	/ 18 ⁰⁰	/ 28 ⁰⁰
Thon & kiwi Tartare de thon rouge, kiwi SunGold et chips de riz. <i>Allergènes : 4, 12</i>	/ 21 ⁰⁰	/ 34 ⁰⁰
Bœuf Teres major Irish Prime Jus de veau, champignons des bois et huile aux herbes. <i>Allergènes : 7, 9, 12</i>		/ 33 ⁰⁰
Courge de Mantoue au beurre brûlé à la sauge Crème de parmesan 32 mois Gennari et radis rose. <i>Allergènes : 7, 12</i>	/ 13 ⁰⁰	/ 23 ⁰⁰
Bar façon meunière Crème de topinambour, citron confit et huile à l'aneth. <i>Allergènes : 4, 7</i>		/ 33 ⁰⁰
Coquelet rôti Son jus, crème de panais et olives de Kalamata séchées. <i>Allergènes : 7, 9, 12</i>		/ 27 ⁰⁰

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création signée Jonathan. <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. <i>Allergènes : 1a, 3, 7</i>		/ 27. ⁰⁰
Gromperekichelcher & truite saumonée de Belgique Marinée maison et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9</i>	/ 18. ⁰⁰	/ 28. ⁰⁰
Fish n' Chips « juste du cabillaud frais ». <i>Allergènes : 1a, 3, 6, 10, 11</i>		/ 28. ⁰⁰
Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1abe, 3, 6, 10, 11</i>	/ 16. ⁰⁰	/ 26. ⁰⁰



LES GARNITURES

Frites à la graisse de bœuf, salade verte, brocolis au parmesan et piment, carottes rôties, riz pilaf.

Allergène : demandez à notre équipe

6.00

LES FROMAGES

Trio de fromage, accompagné de ses confitures.

Allergène : 7

15.00

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

16.00

LES DESSERTS

Chou croquant garni de glace vanille et nappé de chocolat noir tiède 11.00

La légèreté d'un chou croustillant, garni d'une glace vanille onctueuse, sublimé par un nappage généreux de chocolat noir tiède.

Allergènes : 1a, 3, 7

Tarte au citron meringuée 11.00

Un grand classique, mariant l'acidité vive du citron à la douceur aérienne d'une meringue dorée.

Allergènes : 1a, 3, 7, 8a

Flan au fruit de la passion 11.00

Crémeux et exotique, un flan parfumé au fruit de la passion qui allie douceur et fraîcheur acidulée.

Allergènes : 1a, 3, 7

Tiramisu maison 11.00

Notre version authentique et gourmande du célèbre dessert italien, tout en légèreté et en saveurs.

Allergènes : 1a, 3, 7

Crème brûlée à la vanille Bourbon 11.00

Un classique réinventé, à la vanille Bourbon intense, sous une fine couche de caramel croquant.

Allergènes : 3, 7

Assortiment gourmand de douceurs du moment. 11.00

Glaces et sorbets « Marcello* » 3.20 la boule

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

*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. **Oeufs** et produits à base d'oeufs,
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.