

CUISINE DU MARCHÉ

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

PRINTEMPS 2026

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 2 AU 5 JUIN

MAQUEREAU MARINÉ

CERISES, RADIS ET HUILE D'OLIVE. (4)

OU

TATIN DE LÉGUMES DU SOLEIL. (1A, 3)

DU 9 AU 12 JUIN

SALADE DE CONCOMBRE, MELON ET JAMBON CRU.

OU

CALAMARS FRITS ET AÏOLI AU CITRON. (1A,3,7)

DU 16 AU 19 JUIN

SALADE AU POULET LAQUÉ AU MIEL ET PAPRIKA.

OU

PISSALADIÈRE HOME-MADE. (1A,3,7)

DU 23 AU 26 JUIN

POIVRONS FARCIS À LA PROVENÇALE. (1A, 3)

OU

SALADE DE GAMBAS

ET CHÈVRE FRAIS AUX LÉGUMES GRILLÉS. (2,7)

DU 30 JUIN AU 3 JUILLET

CARPACCIO DE TOMATES À L'ANCIENNE ET FETA. (7)

OU

SARDINES GRILLÉES, SAUCE PUTTANESCA. (4)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Carpaccio de dorade royale

Jus de citron vert, piment d'Espelette, graines de pavot, ciboulette et croustillant de riz.

Allergène : 4

Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta

Courgettes et huile à la menthe.

Allergènes : 1a, 3, 7

CRISP poulet

Mayonnaise à la framboise et meli mélo de radis.

Allergènes : 1a, 6, 10 (13)

Melba royale aux fraises fraîches.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7

49⁰⁰ par personne

Accord boissons.

21⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : 1a, 6, 7, 8, 11

9.50

Burrata sur escabèche de radis printaniers.

Allergènes : 7, 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

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

WRONG vitello tonnato

Mayonnaise aux anchois, poudre d'olive et huile à la chipotle.

Allergènes : 3, 4, 6, 10, 12

16.00



EVERY ONE OF US HAS ALL WE NEED

SKY OF BLUE AND SEA OF GREEN IN OUR YELLOW SUBMARINE.

	entrée	plat
<p>CRISP poulet Mayonnaise à la framboise et meli mélo de radis. Allergènes : 1a, 6, 10, (13)</p>		✓ 28 ⁰⁰
<p>Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta Courgettes et huile à la menthe. Allergènes : 1a, 3, 7</p>	✓ 16 ⁰⁰	✓ 26 ⁰⁰
<p>Risotto au safran, crevettes rouges et réglisse. Allergènes : 2, 7</p>	✓ 18 ⁰⁰	✓ 28 ⁰⁰
<p>Pavé de bœuf argentin Fanés d'oignons cébettes, beurre Café de Paris et frites à la graisse de bœuf. Allergènes : 1c, 4, 7, 10, 12</p>		✓ 32 ⁰⁰
<p>Asperges blanches Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées. Allergènes : 8a, 7, 12</p>	✓ 18 ⁰⁰	✓ 28 ⁰⁰
<p>Carpaccio de dorade royale Jus de citron vert, piment d'Espelette, graines de pavot, ciboulette et croustillant de riz. Allergène : 4</p>	✓ 22 ⁰⁰	✓ 32 ⁰⁰
<p>Brochette d'agneau Tzatziki à ma façon, une pincée de chili et concombre croquant. Allergènes : 6, 7, 11</p>	✓ 17 ⁰⁰	✓ 27 ⁰⁰
<p>Bar rôti Fenouils braisés, oranges sanguines, olives de Kalamata et beurre blanc à l'aneth. Allergènes : 4, 7, 12</p>		✓ 28 ⁰⁰

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création. ✓ 25⁰⁰
Allergène : demandez à notre équipe



LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
<p>Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 7, 12</i></p>		/ 28 ⁰⁰
<p>Gromperekichelcher & truite saumonée de Belgique Marinée maison et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9, 12</i></p>	/ 18 ⁰⁰	/ 28 ⁰⁰
<p>Fish n' Chips « juste du cabillaud frais ». <i>Allergènes : 1a, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 14</i></p>		/ 29 ⁰⁰
<p>Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1c, 3, 4, 12 (sans tuile de pain)</i></p>	/ 16 ⁰⁰	/ 26 ⁰⁰



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

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, 6, 7, 8b

Tartelette grand cru au chocolat noir intense / 11.00
Allergènes : 1a, 3, 7, 8, (12)

Melba royale aux fraises fraîches / 11.00
Allergènes : 3, 8

L'intemporelle forêt noire aux griottes / 11.00
Allergènes : 1a, 3, 7, 8

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 délices éphémères / 11.00
 Sélection raffinée des douceurs du moment.

Glaces et sorbets « Marcello* » / 3.20
 Chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et citron. 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.