CUISINE DU MARCHÉ

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

PRINTEMPS 2025

POUR 21€ SEULEMENT

PLATS
CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

DU 06 AU 09 MAI

TAGLIATELLE DE COURGETTES,
PARMESAN ET NOISETTES. (1A,3,7,8B)

OU

POUSSES D'ÉPINARDS,
NOIX, STRACCIATELLA ET TOMATES SÉCHÉES. (7,8C,12)

DU 13 AU 16 MAI

RISOTTO AUX ASPERGES,
CITRON ET MENTHE. (7,12)

OU

CAESAR AUX CREVETTES. (1A,2,4,7,12)

DU 20 AU 23 MAI

SALADE CAPRESE AUX TOMATES CAMONE. (1A,7,12)

OU

CHICKEN LOLLIPOPS,
YAOURT GREC ET HUILE AUX HERBES. (7)

DU 27 AU 30 MAI

PACCHERI À LA SAUCE TOMATE. (1A,3,7)

OU

SALADE DE POMMES DE TERRE,
THON, CÂPRES, OLIVES ET TOMATES CERISES. (12)

DU MARDI AU VENDREDI

SHARING MENU - THE TABLE

Asperges blanches
Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées.

Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée
Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan.

Entrecôte de bœuf argentin
Trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco.

Symphonie légère aux fraises et crémeux au yaourt.

Accord boissons.

49.00 par personne

21.00

À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata — 9.00
Citron et crackers.
Allergènes : 1abe

Burrata aux pêches grillées — 15.00
Basilic frais et pain à l'ail.
Allergènes : 1a,7

Boite de mini sardines « Real Conserva Espagnola » — 21.00
Brioche maison.
Allergènes : 1abe,4,11

Huîtres Ostra régal n°3 d'Irlande — 5.90 la pièce
Sauce mignonette.
Allergènes : 12,14

Jambon ibérique de Teruel coupé au couteau sur gnocco fritto — 25.00
Élevé en plein air et labellisé « Cebo de Campo ».
Allergènes : 1a,3

Bresaola, roquette, citron et tartine à l'ail. — 12.00
Allergènes : 1a

EVERY ONE OF US HAS ALL WE NEED

SKY OF BLUE AND SEA OF GREEN
IN OUR YELLOW SUBMARINE

	entrée	plat
Côte de veau de lait à la Milanaise Mayonnaise citronnée au sumac. *Allergènes : 1a, 3, 7, 12*		42.00
Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan. *Allergènes : 1a, 3, 7*	14.00	24.00
Pavé de saumon mi-cuit Asperges vertes, petits pois légèrement crémés, olives de Kalamata et piment doux. *Allergènes : 4, 7*		32.00
Entrecôte de bœuf argentin Trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco. *Allergènes : 7, 12*		38.00
Artichaut Sauce hollandaise et paprika. *Allergènes : 3, 7, 12*		22.00
Carpaccio de thon rouge et nectarine Peach-ponzu et sésame noir. *Allergènes : 4, 6, 11, 12*	21.00	36.00
Asperges blanches Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées. *Allergènes : 8a, 7, 12*	18.00	28.00
Suprême de poulet jaune Son jus au lait caramélisé et cœur d'artichaut. *Allergènes : 7, 9, 12*		28.00

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création signée Jonathan. *Allergènes : demandez à notre équipe*	25.00

LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. *Allergènes : 1a, 3, 7*		/ 26.00
Truite saumonée de Belgique, marinée maison Gromperekichelcher et salade verte. *Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9*	/ 18.00	/ 28.00
Fish n' Chips « juste du cabillaud frais ». *Allergènes : 1a, 3, 6, 10, 11*		/ 28.00
Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. *Allergènes : 1abe, 3, 6, 10, 11*	/ 15.00	/ 25.00

LES GARNITURES

Frites à la graisse de bœuf, salade verte, asperges vertes, riz pilaf.
Allergènes : demandez à notre équipe

6.00

LES FROMAGES

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

15.00

LES ENFANTS

Chicken Nuggets
Allergènes : blé, œufs, graines de sésame

Fish n' Chips
Allergènes : blé, œufs, poisson, arachides, moutarde

Burger et frites.
Allergènes : blé, œufs, arachides, céleri, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites

16.00

LES DESSERTS DE LUIS

Profiterole, glace vanille et chocolat chaud. — 11.00
Allergènes : 1a, 3, 7

Symphonie légère aux fraises et crémeux au yaourt. — 11.00
Allergènes : 1a, 3, 7

L'incontournable Forêt-noire. — 11.00
Allergènes : 1a, 3, 7

Minestrone de fruits de saison et sorbet au citron. — 11.00
Allergène : aucun

Crème brûlée à la vanille. — 11.00
Allergènes : 3, 7

Assortiment de petits desserts de saison — 11.00
Allergènes : 1a, 3, 7, 8

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 illinoiesis), 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.