

CUISINE DU MARCHÉ

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

ÉTÉ 2025

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 1^{ER} AU 04 JUILLET

POULET AU CITRON

CRÈME DE POIVRONS, OLIVES TAGGIASCHE ET POMMES DE TERRE CROQUANTES.

(7)

OU

SALADE DE FARRO

FETA, TOMATES SÉCHÉES, BASILIC ET AMANDES TOASTÉES. (7,8A,12)

DU 08 AU 11 JUILLET

VITELLO TONNATO « JO'S STYLE ». (3,4,6,7,8B,9,10,12)

OU

AVOCADO TOAST

ŒUF POCHÉ ET SAUMON FUMÉ. (1A,3,7,12)

DU 15 AU 18 JUILLET

SAUMON MARINÉ AUX AGRUMES

ET SALADE DE FENOUIL, ORANGES ET OLIVES NOIRES. (4,12)

OU

SALADE CEASAR. (3,4,6,7,10,12)

DU 22 AU 25 JUILLET

ROASTBEEF FROID

SAUCE AU YAOURT ET FINES HERBES ET POMMES DE TERRE RATES. (7,9)

OU

SUMMER SALADE. (12)

DU 29 JUILLET AU 1^{ER} AOÛT

STEAK SANDWICH

OIGNONS CARAMÉLISÉS, MOUTARDE ET FROMAGE. (1A,7,10,12)

OU

SALADE DE TOMATES CAMONE

OLIVES DE KALAMATA, FETA, CONCOMBRE ET FRISÉE. (7,12)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Thon & melon

Tartare de thon rouge, melon « bonbon », mûres et chips de riz.

Allergènes : 4, 12

STUFFED BBQ Aubergine Graffiti

Cubes de poivrons rouges, crème de feta, sauce tomate et huile au persil.

Allergène : 7

Faux-filet de bœuf luxembourgeois à l'os

Carpaccio de tomates « grand-mère », oignons rouges et zeste de citron.

Allergène : 12

Tarte aux fraises, crème pâtissière et basilic.

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, b

/ 9.⁰⁰

Burrata aux pêches grillées

Basilic frais et pain à l'ail.

Allergènes : 1a, 7

/ 15.⁰⁰

Boîte de mini sardines « Real Conserva Espagnola »

Brioche maison.

Allergènes : 1a, b, e, 4, 11

/ 21.⁰⁰

Tarama aux œufs de cabillaud

Huile à l'aneth et pain grillé.

Allergènes : 1a, 3, 4, 5, 7

/ 12.⁰⁰

Jambon ibérique de Teruel coupé au couteau sur gnocco fritto

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

Allergènes : 1a, 3

/ 25.⁰⁰

Bresaola, roquette, citron et tartine à l'ail.

Allergène : 1a

/ 12.⁰⁰



NOTHING CAN DIM THE LIGHT

THAT SHINES FROM WITHIN.

	entrée	plat
Ribs ME UP Porc « marque nationale » laqué et tzatziki à notre façon. Allergènes : 11, 12		/ 27 ⁰⁰
Couteaux & vongole à la plancha Fregola sarda, pesto de persil et chips de chorizo. Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 12	/ 14 ⁰⁰	/ 24 ⁰⁰
CRAFT Tagliolini Crème de datterini et burrata, poudre d'olives de Kalamata, huile à la tomate et baby basilic. Allergènes : 1a, 3, 7		/ 23 ⁰⁰
Thon & melon Tartare de thon rouge, melon « bonbon », mûres et chips de riz. Allergènes : 4, 12	/ 21 ⁰⁰	/ 34 ⁰⁰
Faux-filet de bœuf luxembourgeois à l'os Carpaccio de tomates « grand-mère », oignons rouges et zeste de citron. Allergène : 12		/ 33 ⁰⁰
STUFFED BBQ Aubergine Graffiti Cubes de poivrons rouges, crème de feta, sauce tomate et huile au persil. Allergène : 7	/ 12 ⁰⁰	/ 22 ⁰⁰
Bar ON FIRE Salsa verde, citron brûlé et haricots verts. Allergènes : 1a, 4, 12		/ 33 ⁰⁰
Poulet grillé sur brochette Recouvert de sauce César, jeunes pousses, bacon et parmesan croustillant. Allergènes : 3, 4, 7, 10, 12		/ 25 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. <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, haricots verts, poivrons rouges, riz pilaf.

Allergènes : 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

Allergènes : 1a, 3, 7

Pâte sablée croustillante, fraises fraîches, crème onctueuse et touche de basilic. 11.00

Allergènes : 1a, 3, 7

Crème glacée onctueuse parfumée au café, texture légère et fondante. 11.00

Allergène : 7

Crème brûlée à la vanille Bourbon. 11.00

Classique revisité avec une vanille intense et un caramel croquant.

Allergènes : 3, 7

Assortiment de petits desserts de saison 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.