

CUISINE DU MARCHÉ

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

HIVER 2025

SHARING MENU - THE TABLE

Tartare de thon aux mandarines

Allergènes : poissons, noisettes, anhydride sulfureux et sulfites

Crêpes d'épinards, béchamel et ♥

Allergènes : blé, œufs, lait

Osso buco à la Milanaise et son risotto au safran

Allergènes : lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites

Tarte au citron meringuée

Allergènes : blé, œufs, lait, amandes

49⁰⁰ par personne

Accord boissons.

21⁰⁰



21€

LES PLATS CANAILLES

Du mardi au vendredi

Populaire, Réconfortant, Simple.

DU 04 AU 07 FÉVRIER

SALADE DE RIZ VENERE,
COURGES, HERBES, POMMES ET PARMESAN.

OU

STEAK DE BŒUF,
CRÈME DE TOPINAMBOUR ET FRISÉE.

DU 11 AU 14 FÉVRIER

SOUPE À L'OIGNON ET POIREAUX.

OU

PAVÉ DE SAUMON,
SUR SALADE DE LÉGUMES DE SAISON.

DU 18 AU 21 FÉVRIER

RISOTTO AUX ÉPICES
ET CREVETTES ROSES.

OU

SALADE VERTE, FROMAGE DE CHÈVRE,
POMMES DE TERRE, HERBES ET PANCETTA.

DU 25 AU 28 FÉVRIER

CHICKEN FRIED RICE.

OU

SALADE DE LENTILLES,
PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES, POMMES ET NOISETTES.



À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : blé, seigle, épeautre

/ 9.00

Tartines ricotta et poire

Allergènes : blé, lait, pistaches, anhydride sulfureux et sulfites

/ 12.00

Boîte de mini sardines « Real Conserva Espagnola »

Allergènes : blé, seigle, épeautre, poissons, graines de sésame

/ 21.00

Huîtres « Découverte du Jour »

Sauce mignonette.

Allergènes : anhydride sulfureux et sulfites, mollusques

/ selon arrivage

Jambon ibérique de Teruel

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

Allergènes : blé, œufs

/ 25.00

Speck d'altitude

Sur tartines au brie, noix et miel.

Allergènes : blé, lait, noix

/ 12.00



EVERLASTING CHEER.

THIS WINTER, TIMELESS WARMTH SHINES BRIGHT.

	entrée	plat
Osso Buco à la Milanaise Son risotto au safran. <i>Allergènes : lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites</i>		/ 34 ⁰⁰
Radicchio tardif et amandes <i>Allergènes : lait, pistaches, anhydride sulfureux et sulfites</i>	/ 12 ⁰⁰	/ 22 ⁰⁰
Tortelloni aux crustacés <i>Allergènes : blé, crustacés, œufs, lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites</i>	/ 19 ⁰⁰	/ 29 ⁰⁰
Parmentier de canard 2.0 Fin, moderne et délicieux. <i>Allergènes : lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites</i>	/ 18 ⁰⁰	/ 28 ⁰⁰
Tartare de thon Aux mandarines. <i>Allergènes : poissons, noisettes, anhydride sulfureux et sulfites</i>	/ 21 ⁰⁰	/ 36 ⁰⁰
Tagliata de bœuf du terroir Jus de veau au Marsala. <i>Allergènes : lait, céleri, anhydride sulfureux et sulfites</i>		/ 34 ⁰⁰
Filet de Maigre Au beurre blanc à l'aneth, riz pilaf. <i>Allergènes : poissons, lait</i>		/ 32 ⁰⁰
Crêpes d'épinards, béchamel et ❤️ <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>	/ 12 ⁰⁰	/ 24 ⁰⁰

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création signée Jonathan.

/ 25⁰⁰



LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : blé, œufs, lait</i>		/ 26. ⁰⁰
Truite saumonée de Belgique, marinée maison Gromperekichelcher et salade verte. <i>Allergènes : blé, œufs, poissons, lait, céleri</i>	/ 18. ⁰⁰	/ 28. ⁰⁰
Fish n' Chips « juste du cabillaud frais ». <i>Allergènes : blé, œufs, soja, moutarde, graines de sésame</i>		/ 28. ⁰⁰
Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : blé, seigle, épeautre, œufs, soja, moutarde, graines de sésame</i>	/ 15. ⁰⁰	/ 25. ⁰⁰



LES GARNITURES

Frites à la graisse de bœuf, salade verte, carottes arc-en-ciel, riz pilaf.

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

Tiramisu

Allergènes : blé, œufs, lait

11.00

Tartelette au citron meringuée

Allergènes : blé, œufs, lait, amandes

11.00

Mousse au chocolat et crème double

Allergène : lait

11.00

Crème brûlée à la vanille

Allergènes : œufs, lait

11.00

Assortiment de petits desserts de saison

Allergènes : blé, œufs, lait, fruits à coque

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. **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.