

LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Filet américain (1a,3,6,10,11)	15.00	25.00
Bouchée à la reine (1a,3,7,9,12)		26.00
Truite saumonée de Belgique, marinée maison Gromperekichelcher. (1a,3,4,7,9)	15.00	25.00
Fish n' Chips « juste du cabillaud frais » (1a,3,4,7,10)		28.00
Hambourg-er (1a,3,7,9,11,12) Steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, tomates, oignons, pickles de cornichons, salade et bun maison.		25.00

LES ENVIES DE SAISON

	entrée	plat
Pêche de ligne du jour, grillée (1a,4) Laquée à la salsa verde.		selon arrivage
Ibone de bœuf du terroir, MED-churri (12) Sauce verte méditerranéenne.		11.00 <small>les 100gr</small>
Poulpe des côtes espagnoles, à la braise (4,9,12) Salade de pommes de terre, olives de Kalamata et huile au persil.		37.00
Parmigiana d'aubergines graffiti BIO 2.0 (1a,7) Crème de parmesan, huile à la tomate et au basilic.	17.00	26.00
Tomahawk de porc Marque nationale (6,11,12,13) Black beer BBQ sauce et maïs rôti.		39.00 <small>600 gr</small>
JOE's BBQ Pizza (1a,7,11) Tomates noires Camone, fior di latte.		22.00
Carpaccio de dorade sébaste « sauvage » (4,12) À la mangue et parfumé au Tanqueray Dry Gin.	19.00	33.00

LES PIPELETTES

Laissez-nous votre avis et likez



LES FROMAGES

Trio de fromage (7)
accompagné de ses confitures.

15.00

LES ENFANTS

Chicken Nuggets (1a,3,11), Fish n' Chips (1a,3,4,7,10) ou Burger et frites (1a,3,7,9,11,12)

16.00

À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h30

Olives de Kalamata (1a,11) Citron et grissini.	9.00
Trio de parmigiano Reggiano « Gennari » (7,12) 24, 36 & 48 mois d'affinage, en accord avec du vinaigre balsamique « Giusti », 3, 4 & 5 médailles d'or.	17.00
Mini sardines « Real Conserva Espagnola » (1a,4,11) Pain au levain grillé et tomate frottée.	19.00
Burrata & Gambero Rosso de Mazara (2,7,12)	22.00
Jambon ibérique de Teruel Élevé en plein air et labellisé « Cebo de Campo ».	14.00
Saucisson Sobrasada « Cal Rovida » (1a,11) Une variété de chorizo à tartiner.	11.00

LES PLATS CANAILLES

Du lundi au vendredi

21€

Populaire, Réconfortant, Simple.

Jettes un œil à l'affiche de la semaine.

LES GARNITURES

Au choix

Frites maison, méli-mélo de salade (12), haricots verts ou poivrons grillés, purée de pommes de terre au beurre (7), riz pilaf.

6.00
supplément
deuxième garniture

LES DESSERTS DE LUIS

Crème brûlée à la vanille Bourbon (3,7)	11.00
Tiramisu aux fraises et à la menthe (1a,3,7)	11.00
Parfait glacé à la verveine, mangue et citron vert (3,7)	11.00
Duo de mousses au chocolat (7)	11.00
Assortiment de petits desserts de saison	11.00
Glaces (7) et sorbets « Marcello* » Chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et citron.	3.20 <small>la boule</small>

*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 blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
 - b) maltodextrines à base de blé (1) ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alphatocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir : amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
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 concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.

