

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)		/ 25 ⁰⁰
Steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, tomates, oignons, pickles de cornichons, salade et bun maison.		

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 les 100gr
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 ⁰⁰ 600 gr
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.

/ 15⁰⁰

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)

/ 16⁰⁰

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.

/ 6⁰⁰ 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 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 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.

