



## SEAFOOD N'OYSTER BAR

Une expérience iodée, à composer selon l'arrivage du jour et vos envies ! (2,4,14)

✓ prix selon arrivage

## À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h30

Olives de Kalamata (1,11) ✓ 8.00

Trio de parmigiano Reggiano «Gennari» (7,12) ✓ 17.00

24, 36 & 48 mois d'affinage, en accord avec du vinaigre balsamique «Giusti», 3, 4 & 5 médailles d'or.

Mini sardines «Real Conserva Española» (1,4,7) ✓ 19.00

Pain au levain grillé et beurre doux à la vanille.

Spring Hummus (7) ✓ 9.00

Hummus fait maison aux fèves et petits pois.

Burrata des Pouilles (7) ✓ 9.00

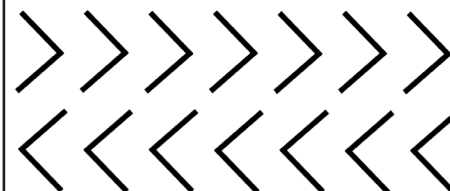
Huile extra vierge et brin d'origan.

Jambon cru de porc noir «Agostino» (1,11) ✓ 24.00

Prosciutto italien, affiné entre 30-40 mois dans des caves de pierres naturelles.

Saucisson Sobrasada «Cal Rovida» (1a) ✓ 11.00

Une variété de chorizo à tartiner.



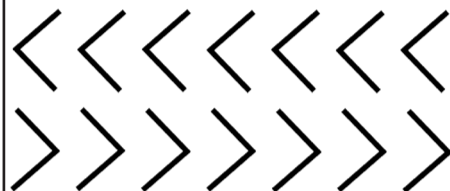
21€

## PLATS CANAILLES

Du lundi au vendredi.

**Populaire, Réconfortant, Simple.**

Jettes un œil à l'affiche de la semaine.



## LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Filet américain (1a,3,4,5,10,11)	✓ 15.00	✓ 25.00
Bouchée à la reine (1a,3,7,9,12)		✓ 26.00
Gromperenkichelcher (1a,4,5,7) À la truite rose marinée.	✓ 15.00 <sup>1pièce</sup>	✓ 25.00 <sup>2pièces</sup>
Filet de bœuf aux 3 poivres (7,9,12)		✓ 39.00
Fish n' Chips « juste du cabillaud frais » (1a,3,4,5,7,10)		✓ 28.00
Hambourg-er (1a,3,5,7,9,11,12) Steak hâché, cheddar, bacon, demi-glace, tomates, oignons, pickles de cornichons, salade, bun maison.		✓ 25.00

## FESTIVAL DES ASPERGES

Asperges Blanches	entrée	plat
Vinaigrette aux fruits rouges (1,7,8,12)	✓ 17.00	✓ 27.00
À la truite marinée (1,4,7,8,12)	✓ 22.00	✓ 32.00
Au jambon Luc Meyer (7)	✓ 22.00	✓ 32.00

## LES GARNITURES Au choix

Frites maison, haricots et asperges vertes grillées, méli-mélo de salade, purée de pommes de terre au beurre, riz pilaf. ✓ 6.00 <sup>supplément deuxième garniture</sup>

## LES ENVIES DE SAISON

	entrée	plat
Risotto de rouget Barbet sauvage à la milanaise (4,7,9,12)	✓ 17.00	✓ 27.00
Fregola sarda à la vignarola (7,12) Petits pois, fèves et ail des ours.	✓ 12.00	✓ 22.00
Burrata & crevettes rouges crues (2,7,8,12) Marinées aux agrumes.	✓ 22.00	
Tomahawk de veau et son jus crémeux (7,9,12)		✓ 14.00 <sup>les 100gr</sup>
Pêche du jour (4,7) Selon arrivage, sauce verte.		✓ selon arrivage

## LES DESSERTS DE LUIS

Crème brûlée à la vanille Bourbon (3,7)	✓ 11.00
Crumble à la rhubarbe et aux pommes (1a,3,7,8)	✓ 11.00
Gâteau nuage au citron meringué (1a,3,7)	✓ 11.00
Duo de mousses au chocolat (7)	✓ 11.00
Savarin au rhum et à l'ananas (1a,3,7,8,12)	✓ 11.00
Assortiment de petits desserts de saison	✓ 11.00
Glaces (7) et sorbets « Marcello » Chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et citron.	✓ 3.20 <sup>la boule</sup>

\*Glaces fabriquées à partir de produits laitiers luxembourgeois, ne contenant ni conservateurs, ni colorants.

## LES FROMAGES

Trio de fromage, accompagné de ses confitures. (7) ✓ 15.00

## LES ENFANTS

Chicken Nuggets (1,3,11), Fish n' Chips (1a,3,4,5,7,10) ou Burger et frites (1a,3,5,7,9,11,12) ✓ 16.00

## LES PIPELETTES

Laissez-nous votre avis et likez



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 SO<sub>2</sub> 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.

