

CUISINE DU MARCHÉ

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

PRINTEMPS 2025

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 01 AU 04 AVRIL

CARPACCIO DE BŒUF,
CHIPOTLE MAYONNAISE, SAUCE AU PARMESAN ET ROQUETTE. (3,7,12)

OU

SALADE D'ÉPINARDS,
ŒUF POCHÉ, PARMESAN ET CROÛTONS. (1a, 3, 7)

DU 08 AU 11 AVRIL

COUTEAUX EN PERSILLADE. (4,7)

OU

CLUB SANDWICH 2.0. (1a,3,7,12)

DU 15 AU 18 AVRIL

TAGLIATELLE ASPERGES,
PETITS POIS ET PANCETTA. (1a,3,7)

OU

SALADE DE QUINOA,
FRAMBOISE, CONCOMBRE, NOISETTE, FRISÉE. (8b,12)

DU 22 AU 25 AVRIL

SALADE CAESAR. (1a,3,7,12)

OU

GNOCCHETTI AUX POIVRONS, PECORINO ET CHILI. (1a,7,3)

DU 29 AVRIL AU 02 MAI

BRIOCHE ROLLS AU SAUMON FUMÉ
FROMAGE BLANC, HERBES ET CITRON. (1a,4,3,7)

OU

RUMSTEAK, CRÈME DE FÈVES ET FRISÉ. (7)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Asperges blanches

Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées.

Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée

Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan.

Entrecôte de bœuf argentin

Trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco.

Symphonie légère aux fraises et crémeux au yaourt.

49⁰⁰
par personne

Accord boissons.

21⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : 1abe

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 : 1abe,4,11

21.00

Huîtres Ostra régal n°3 d'Irlande

Sauce mignonette.

Allergènes : 12,14

5.90
la pièce

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.

Allergènes : 1a

12.00



EVERY ONE OF US HAS ALL WE NEED

SKY OF BLUE AND SEA OF GREEN
IN OUR YELLOW SUBMARINE

	entrée	plat
Côte de veau de lait à la Milanaise Mayonnaise citronnée au sumac. <i>Allergènes : 1a, 3, 7, 12</i>		/ 42 ⁰⁰
Tortelloni fermés à la main, farcis à la ricotta fumée Courgettes Oustalet, huile à la menthe et crème de parmesan. <i>Allergènes : 1a, 3, 7</i>	/ 14 ⁰⁰	/ 24 ⁰⁰
Pavé de saumon mi-cuit Asperges vertes, petits pois légèrement crémés, olives de Kalamata et piment doux. <i>Allergènes : 4, 7</i>		/ 32 ⁰⁰
Entrecôte de bœuf argentin Trio de beurres maison : à l'ail des ours, cowboy et romesco. <i>Allergènes : 7, 12</i>		/ 38 ⁰⁰
Artichaut Sauce hollandaise et paprika. <i>Allergènes : 3, 7, 12</i>		/ 22 ⁰⁰
Carpaccio de thon rouge et nectarine Peach-ponzu et sésame noir. <i>Allergènes : 4, 6, 11, 12</i>	/ 21 ⁰⁰	/ 36 ⁰⁰
Asperges blanches Vinaigrette aux fraises, mousse de feta et amandes grillées. <i>Allergènes : 8a, 7, 12</i>	/ 18 ⁰⁰	/ 28 ⁰⁰
Suprême de poulet jaune Son jus au lait caramélisé et cœur d'artichaut. <i>Allergènes : 7, 9, 12</i>		/ 28 ⁰⁰

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création signée Jonathan. / 25⁰⁰
Allergènes : demandez à notre équipe



LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
<p>Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 7</i></p>		✓ 26. ⁰⁰
<p>Truite saumonée de Belgique, marinée maison Gromperekichelcher et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9</i></p>	✓ 18. ⁰⁰	✓ 28. ⁰⁰
<p>Fish n' Chips « juste du cabillaud frais ». <i>Allergènes : 1a, 3, 6, 10, 11</i></p>		✓ 28. ⁰⁰
<p>Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1abe, 3, 6, 10, 11</i></p>	✓ 15. ⁰⁰	✓ 25. ⁰⁰



LES GARNITURES

Frites à la graisse de bœuf, salade verte, asperges vertes, riz pilaf.

Allergènes : demandez à notre équipe

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

Profiterole, glace vanille et chocolat chaud.

Allergènes : 1a, 3, 7

11.00

Symphonie légère aux fraises et crémeux au yaourt.

Allergènes : 1a, 3, 7

11.00

L'incontournable Forêt-noire.

Allergènes : 1a, 3, 7

11.00

Minestrone de fruits de saison et sorbet au citron.

Allergène : aucun

11.00

Crème brûlée à la vanille.

Allergènes : 3, 7

11.00

Assortiment de petits desserts de saison

Allergènes : 1a, 3, 7, 8

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.

