

CUISINE DU MARCHÉ

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

AUTOMNE 2025

PLATS **CANAILLES**

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 2 AU 5 DÉCEMBRE

STEAK DE BŒUF

SON JUS ET CHOUX DE BRUXELLES. (7,9,12)

OU

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS. (7)

DU 9 AU 12 DÉCEMBRE

ROASTBEEF FROID

SAUCE AU YAOURT ET FINES HERBES, POMMES DE TERRE RATTE.

OU

GNOCCHI AUX 4 FROMAGES. (1A,3,7)

DU 16 AU 19 DÉCEMBRE

CABILLAUD & POMMES DE TERRE

SAUCE TOMATE ET OLIVES DE KALAMATA. (7)

OU

CREAMY VODKA TORTIGLIONI

CHILI ET BURRATA. (1A,3,7)

DU 23 DÉCEMBRE AU 2 JANVIER

RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET SPECK. (7)

OU

SOUPE AUX LENTILLES ET LÉGUMES D'HIVER. (7,12)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Thon & kiwi

Tartare de thon rouge, kiwi SunGold et chips de riz.

Allergènes : 4, 12

Courge de Mantoue au beurre brûlé à la sauge

Crème de parmesan 32 mois Gennari et radis rose.

Allergènes : 7, 12

Bœuf Teres major Irish Prime

Jus de veau, champignons des bois et huile aux herbes.

Allergènes : 7, 9, 12

Flan au fruit de la passion.

✓ 49⁰⁰
par personne

Allergènes : 4, 12

Accord boissons.

✓ 21⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata	9,00
Citron et crackers.	
Allergènes : 1abe	
 Burrata aux agrumes	12,00
Pain grillé aux herbes.	
Allergènes : 1a, 7, 8g	
 Boite de mini sardines « Real Conserva Espagnola »	21,00
Brioche maison.	
Un authentique délice gastronomique provenant exclusivement des rias galiciennes et riche en Omega-3.	
Allergènes : 1abe, 4, 11	
 Huîtres Ostra régal n°3 d'Irlande	5,90
Sauce mignonette.	la pièce
Un trésor de la nature cultivé pendant 4 ans dans une conche, une baie enclavée avec une étroite embouchure vers la mer.	
Allergènes : 12, 14	
 Jambon ibérique de Teruel coupé au couteau sur gnocco fritto	25,00
Élevé en plein air et labellisé « Cebo de Campo ».	
Allergènes : 1a, 3	
 Vitello tonnato	15,00
Noisettes, raisins secs et céleri.	
Allergènes : 3,4,8b,9,10,12	



YOU LAY DOWN ON MY FIVE SENSES.

MY LIFE SPARKLES.

entrée	plat
--------	------

Côte de porc « marque nationale » à la poêle / 25⁰⁰

Chou vert croquant et pommes Pink Lady dorées au beurre.

Allergène : 7

Spaghetti homemade & crevettes rouges sauvages / 25⁰⁰

Parfumés aux agrumes et persil.

Allergènes : 1a, 4, 7

Champignons des bois collectés à la main par Véronique dans les bois voisins d'Arlon. / 18⁰⁰ / 28⁰⁰

Jaune d'œuf, huile au persil et toasts grillés.

Allergènes : 1a, 3, 7

Thon & kiwi / 21⁰⁰ / 34⁰⁰

Tartare de thon rouge, kiwi SunGold et chips de riz.

Allergènes : 4, 12

Bœuf Teres major Irish Prime / 33⁰⁰

Jus de veau, champignons des bois et huile aux herbes.

Allergènes : 7, 9, 12

Courge de Mantoue au beurre brûlé à la sauge / 13⁰⁰ / 23⁰⁰

Crème de parmesan 32 mois Gennari et radis rose.

Allergènes : 7, 12

Bar façon meunière / 33⁰⁰

Crème de topinambours, citron confit et huile à l'aneth.

Allergènes : 4, 7

Coquelet rôti / 27⁰⁰

Son jus, crème de panais et olives de Kalamata séchées.

Allergènes : 7, 9, 12

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création signée Jonathan. / 25⁰⁰

Allergène : demandez à notre équipe



LES INCONTOURNABLES

entrée

plat

Vol-au-vent

✓ 27,00

Frites à la graisse de bœuf et salade verte.

Allergènes : 1a, 3, 7

Gromperekichelcher & truite saumonée de Belgique

✓ 18,00

✓ 28,00

Marinée maison et salade verte.

Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9

Fish n' Chips

✓ 28,00

« juste du cabillaud frais ».

Allergènes : 1a, 3, 6, 10, 11

Steak tartare pur bœuf du terroir

✓ 16,00

✓ 26,00

Frites à la graisse de bœuf et salade verte.

Allergènes : 1abe, 3, 6, 10, 11



LES GARNITURES

Frites à la graisse de bœuf, salade verte, brocolis au parmesan et piment, carottes rôties, riz pilaf.

Allergène : demandez à notre équipe

✓ 6.00

LES FROMAGES

Trio de fromage, accompagné de ses confitures.

Allergène : 7

✓ 15.00

LES ENFANTS

Chicken Nuggets

Allergènes : 1a, 3, 11

Fish n' Chips

Allergènes : 1a, 3, 4, 5, 10

Burger et frites.

Allergènes : 1a, 3, 5, 9, 11, 12

✓ 16.00

LES DESSERTS

Chou croquant garni de glace vanille et nappé de chocolat noir tiède

La légèreté d'un chou croustillant, garni d'une glace vanille onctueuse, sublimé par un nappage généreux de chocolat noir tiède.

Allergènes : 1a, 3, 7

Tarte au citron meringuée

Un grand classique, mariant l'acidité vive du citron à la douceur aérienne d'une meringue dorée.

Allergènes : 1a, 3, 7, 8a

Flan au fruit de la passion

Crèmeux et exotique, un flan parfumé au fruit de la passion qui allie douceur et fraîcheur acidulée.

Allergènes : 1a, 3, 7

Tiramisu maison

Notre version authentique et gourmande du célèbre dessert italien, tout en légèreté et en saveurs.

Allergènes : 1a, 3, 7

Crème brûlée à la vanille Bourbon

Un classique réinventé, à la vanille Bourbon intense, sous une fine couche de caramel croquant.

Allergènes : 3, 7

Assortiment gourmand de douceurs du moment.

Glaces et sorbets « Marcello* »

Chocolat, stracciatella, vanille, pistache, fraise et citron.

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

11.00

11.00

11.00

11.00

11.00

11.00

3.20

la boule



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.