

CUISINE DU MARCHÉ

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

HIVER 2026

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 3 AU 6 MARS

FUSILLI AU POTIMARRON

CHORIZO ET RICOTTA. (1A, 3, 7)

OU

SALADE DE BABY ÉPINARDS

POIRE, NOIX ET PARMESAN. (7, 8C, 12)

DU 10 AU 13 MARS

CHICKEN WINGS À LA SAUCE BARBECUE

SÉSAME BLANC ET FRITES. (6, 12)

OU

RIGATONI À LA CRÈME DE PETIT POIS

ET PECORINO. (1A, 3, 7)

DU 17 AU 20 MARS

DOS DE CABILLAUD

PURÉE DE POMMES DE TERRE, ÉPINARDS ET OLIVES NOIRES. (4, 7, 12)

OU

CREAMY VODKA GNOCCHI

CHILI ET BURRATA. (1A, 3, 7, 12)

DU 24 AU 27 MARS

CROQUE MADAME. (1A, 3, 7)

OU

SALADE D'ASPERGES

ŒUF POCHÉ, CROÛTONS ET PARMESAN. (1A, 3, 7, 12)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Tartare de saumon **BIO**

Purée d'avocat, ponzu au gingembre et chips de riz.

Allergènes : 4, 6, 12

I ♥ MOUNTAIN

Mille-feuille de pommes de terre, raclette d'alpage et pickles d'oignons.

Allergènes : 7, 12

Picanha de bœuf argentin

Jus de veau, demi-oignon braisé, beurre maître d'hôtel et frites à la graisse de bœuf.

Allergènes : 7, 9, 12

Cheesecake New-Yorkais à la crème velours

Allergènes : 1a, 3, 6, 7

49⁰⁰
par personne

Accord boissons.

21⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : 1a, b

/ 9.⁵⁰

Burrata sur escabèche de carottes.

Allergènes : 1a, 7, 12

/ 12.⁰⁰

Boîte de mini sardines « Real Conserva Española »

Brioche maison.

Un authentique délice gastronomique provenant exclusivement des rias galiciennes et riche en Omega-3.

Allergènes : 1a, b, 4, 11

/ 22.⁰⁰

Huîtres Ostra régal n°3 d'Irlande

Sauce mignonette.

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

/ 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

Roastbeef home made

Chipotle mayo, pommes paille et ciboulette.

Allergènes : 3, 10, 12

/ 15.⁰⁰



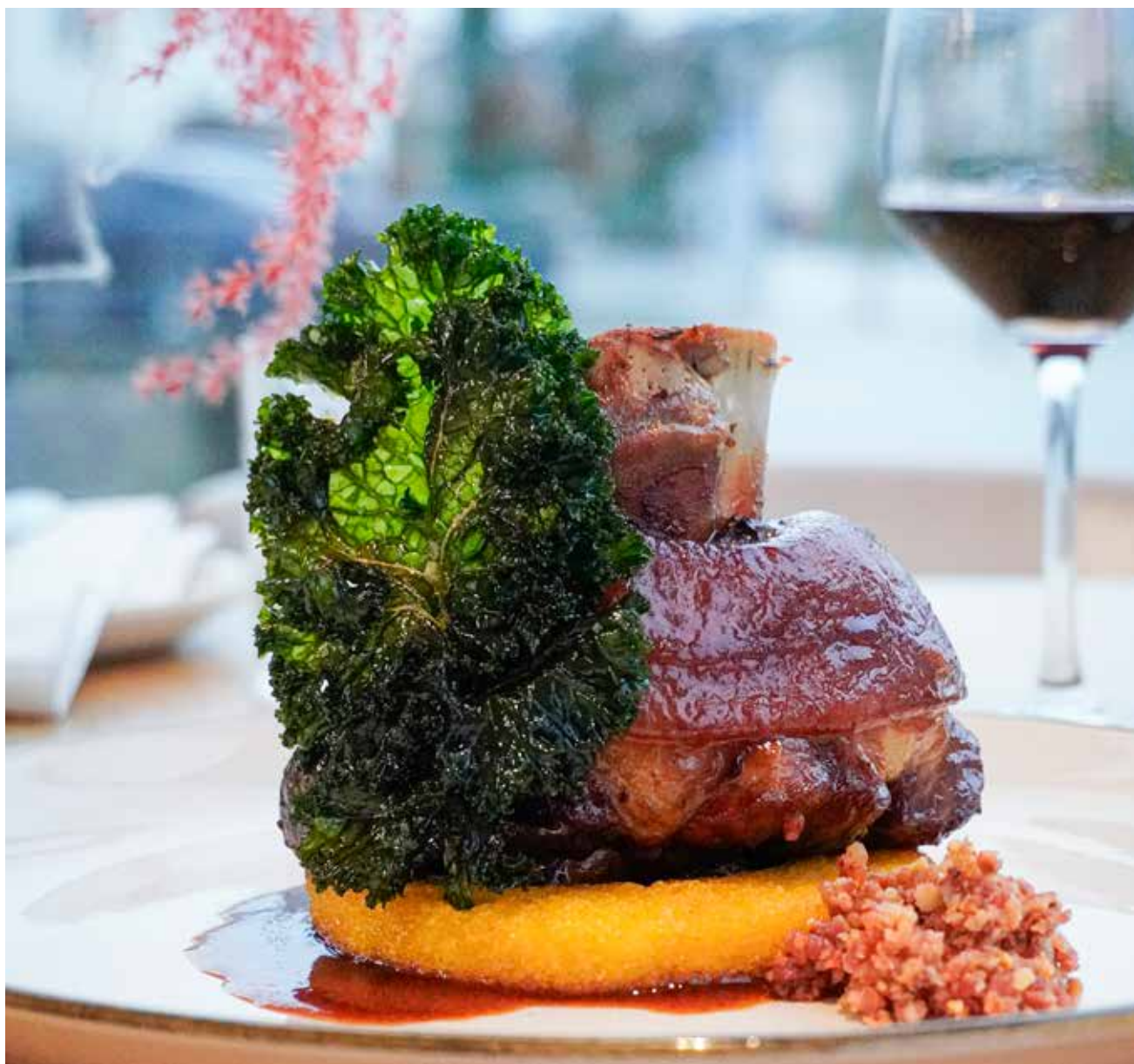
YOU LAY DOWN ON MY FIVE SENSES.

MY LIFE SPARKLES.

	entrée	plat
Jarret de porc « marque nationale » Son jus, frites de polenta et feuille de chou kale croquant. <i>Allergènes : 7, 9, 12</i>		26 ⁰⁰
White spaghetti à la truffe Le précieux « diamant noir » dite Tuber melanosporum révèle son apogée gustative, offrant des saveurs d'une intensité rare. <i>Allergènes : 1a, 7</i>	18 ⁰⁰	28 ⁰⁰
Risotto noir aux St Jacques Sauce au vin blanc et graines de grenade fraîches. <i>Allergènes : 4, 7, 12, 14</i>	18 ⁰⁰	28 ⁰⁰
Tartare de saumon BIO Purée d'avocat, ponzu au gingembre et chips de riz. <i>Allergènes : 4, 6, 12</i>	18 ⁰⁰	28 ⁰⁰
Picanha de bœuf argentin Jus de veau, demi-oignon braisé, beurre maître d'hôtel et frites à la graisse de bœuf. <i>Allergènes : 7, 9, 12</i>		37 ⁰⁰
I ♥ MOUNTAIN Mille-feuille de pommes de terre, raclette d'alpage et pickles d'oignons. <i>Allergènes : 7, 12</i>	14 ⁰⁰	24 ⁰⁰
Bar « Butterfly » Crème au fenouil, zestes d'agrumes et choux de Bruxelles. <i>Allergènes : 4, 7, 12</i>		32 ⁰⁰
Suprême de poulet jaune Farci aux champignons et à la truffe, son jus et gnocchi au beurre et à la sauge. <i>Allergènes : 1a, 3, 7, 9, 12</i>		28 ⁰⁰

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création signée Jonathan. <i>Allergène : demandez à notre équipe</i>	25 ⁰⁰
---	------------------



LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 7</i>		/ 27. ⁰⁰
Gromperekichelcher & truite saumonée de Belgique Marinée maison et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9</i>	/ 18. ⁰⁰	/ 28. ⁰⁰
Fish n' Chips « juste du cabillaud frais ». <i>Allergènes : 1a, 3, 6, 10, 11, 12</i>		/ 28. ⁰⁰
Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 6, 10, 11</i>	/ 16. ⁰⁰	/ 26. ⁰⁰



LES FROMAGES

Trio de fromage, accompagné de ses confitures.

Allergène : 7

15⁰⁰

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

16⁰⁰

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, 6, 7, 8b

/ 11.00

Carrot cake Signature

Moelleux parfumé aux épices fines et touches subtiles de noix caramélisées.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8ab

/ 11.00

Cheesecake New-Yorkais à la crème velours

Base croustillante et cœur crémeux, un classique sublimé par l'élégance des textures.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7

/ 11.00

Mousse au chocolat noir ébène & crème sésame Impériale

Chocolat noir intense et sésame noir délicatement onctueux.

Allergènes : 6, 7, 11

/ 11.00

Crème brûlée à la vanille Bourbon

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

Allergènes : 3, 7

/ 11.00

Assortiment gourmand de délices éphémères

Sélection raffinée des douceurs du moment.

/ 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.