

CUISINE DU MARCHÉ

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

ÉTÉ 2026

PLATS CANAILLES

RÉCONFORTANT, POPULAIRE, SIMPLE

POUR
21€
SEULEMENT

DU 7 AU 10 JUILLET

SALADE DE POMMES DE TERRE

THON, CÂPRES, OLIVES ET TOMATES CERISES. (12)

OU

CAESAR SALADE. (1A,3,4,6,7,10,12)

DU 14 AU 17 JUILLET

ROASTBEEF FROID

SAUCE AU YAOURT ET AUX FINES HERBES ET POMMES DE TERRE RATES. (7,9)

OU

CALAMARS FRITS ET AÏOLI AU CITRON. (1A,3,7)

DU 21 AU 24 JUILLET

SARDINES GRILLÉES, SAUCE PUTTANESCA. (4)

OU

SALADE DE CONCOMBRE, MELON ET JAMBON CRU.

DU 28 AU 31 JUILLET

SALADE NIÇOISE. (3,4)

OU

UDON CARBONARA. (3,7)

**DU MARDI
AU VENDREDI**

SHARING MENU - THE TABLE

Tartare de thon rouge

Melon « bonbon », mousse de burrata, amandes et chips de riz.

Allergènes : 4, 7, 8a

Parmigiana

Tomates cerises rôties, crème de parmesan et salade du marché.

Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 10, 12

Bœuf « Royal Bourbon »

Façon tagliata et frites à la graisse de bœuf.

Allergènes : 7, 12

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

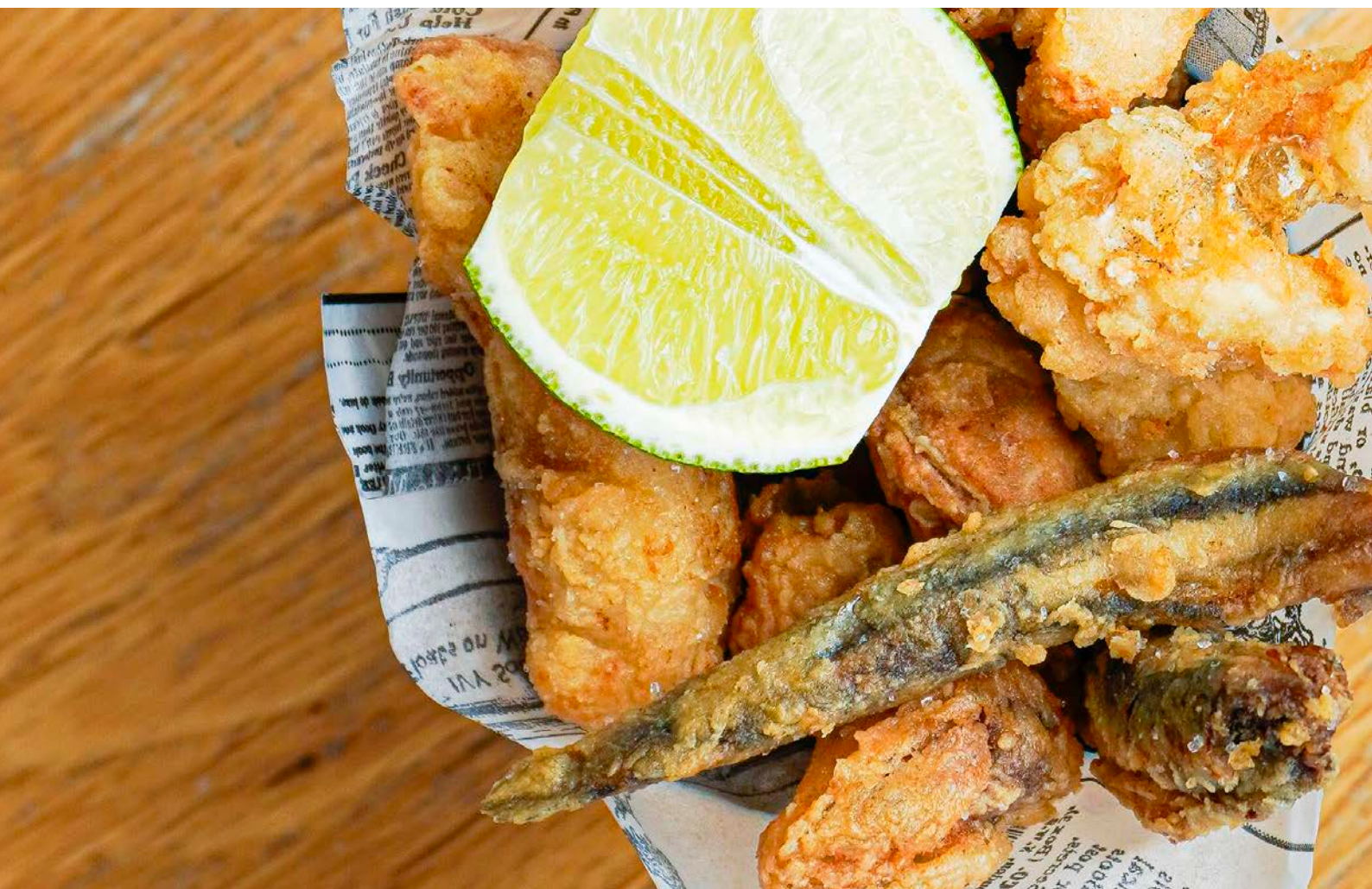
Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8b

49.⁰⁰
par personne

Accord boissons.

21.⁰⁰





À TOUTES LES HEURES

De 10h00 à 22h00

Olives de Kalamata

Citron et crackers.

Allergènes : 1a, 6, 7, 8, 11

/ 9.⁵⁰

Burrata et frozen de tomate, concombre et pêche.

Allergène : 7

/ 14.⁰⁰

Boîte de mini sardines « Real Conserva Espagnola »

Brioche maison.

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

Allergènes : 1a, 3, 4, 7

/ 22.⁰⁰

Calamars frits et aïoli au citron vert.

Allergènes : 1a, 2, 3, 4, 7, 10, 14

/ 12.⁰⁰

Jambon ibérique de Teruel coupé au couteau sur gnocco fritto

Élevé en plein air et labellisé « Cebo de Campo ».

Allergènes : 1a, 7

/ 25.⁰⁰

Carpaccio de bœuf

Vieux parmesan, pommes de terre paille et ciboulette.

Allergènes : 7, 12

/ 16.⁰⁰



NOTHING CAN DIM THE LIGHT

THAT SHINES FROM WITHIN.

	entrée	plat
Ribs ME UP Porc « marque nationale », black beer bbq sauce, tzatziki à notre façon et slides de concombre croquant. Allergènes : 1a, 4, 6, 7, 12	18.00	28.00
HAND-MADE paccheri à la sauce crémeuse aux 3 tomates. Allergènes : 1a, 7	14.00	24.00
Gambas au beurre Café de Paris Riz paëlla et crème de basilic et citron vert. Allergènes : 1c, 2, 3, 4, 7, 10, 12		32.00
Bœuf « Royal Bourbon » Façon tagliata et frites à la graisse de bœuf. Une viande élevée au rythme du confort, d'une alimentation naturelle... et même de quelques notes de musique. Allergènes : 7, 12		32.00
Parmigiana Tomates cerises rôties, crème de parmesan et salade du marché. Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 10, 12	15.00	25.00
Tartare de thon rouge Melon « bonbon », mousse de burrata, amandes et chips de riz. Allergènes : 4, 7, 8a	18.00	28.00
Cuisse de poulet laquée Abricots rôtis et maïs croustillant. Allergènes : 1a, 6, 12		26.00
Bar ON FIRE Sauce basque PIL PIL et broccolini. Allergène : 4		32.00

MR JO BURGER

Chaque mois, une nouvelle création. Allergène : demandez à notre équipe	25.00
---	------------------



LES INCONTOURNABLES

	entrée	plat
Vol-au-vent Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 7, 12</i>		/ 28. ⁰⁰
Gromperekichelcher & truite saumonée de Belgique Marinée maison et salade verte. <i>Allergènes : 1a, 3, 4, 7, 9, 12</i>	/ 18. ⁰⁰	/ 28. ⁰⁰
Fish n' Chips signature <i>Allergènes : 1a, 2, 3, 4, 6, 7, 10, 12, 14</i>	/ 19. ⁰⁰	/ 29. ⁰⁰
Steak tartare pur bœuf du terroir Frites à la graisse de bœuf et salade verte. <i>Allergènes : 1c, 3, 4, 12 (sans tuile de pain)</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.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8b

11.00

Fraise Melba.

Allergènes : 3, 7

11.00

Mousse au chocolat et son crumble.

Allergènes : 1a, 7, 8a

11.00

Minestrone de fruits de saison.

Allergène : aucun

11.00

Crème brûlée à la vanille Bourbon.

Allergènes : 3, 7

11.00

Assortiment gourmand de délices éphémères.

Allergènes : 1a, 3, 6, 7, 8ab

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. **Œufs** et produits à base d'œufs,
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.