

LES CLASSIQUES DES CHEFS FABRICE ET MATHIEU FABRICE AND MATHIEU'S CLASSICS

A PARTAGER ... TO SHARE ...

Palette Ibérique Bellotta pan con tomate 29 €
Iberian shoulder prosciutto, "pan con tomate"

Les tapas:

Palette Ibérique, chorizo, Manchego, Piment de Padron, croquettes de jambon 30 €
Iberian shoulder Prosciutto, chorizo, Manchego cheese, Padrans pepper, prosciutto croquettes

LES ENTRÉES ... STARTERS ...

Carpaccio de bœuf luxembourgeois Entrée : 19 € Plat : 24 €
Luxemburgish beef carpaccio

Salade de pousses du jardin, vinaigrette balsamique et croûtons Entrée : 18 € Plat : 22 €
Baby sprouts salad, aged balsamic vinegar and croutons

Salade César au poulet Entrée : 19 € Plat : 24 €
Chicken caesar salad

POUR SUIVRE ... TO FOLLOW ...

Tartare de bœuf aux herbes frivoles, frites de Mme Clot 23 €
Beef tartar with Baby sprouts, French fries from Ms. Clot

Pavé de bavette de bœuf Black Angus US, frites de Mme Clot et salade 35 €
Black Angus flank steak, Thai Ketchup, salad, french fries from Ms. Clot

Pêche du jour grillée, garniture de saison 29 €
Grilled fish of the day, seasonal side dish

LES DESSERTS DE YVES... YVES'S DESERTS...

La crème brûlée à la vanille de Tahiti et fèves de tonka 10 €
Vanilla and tonka beans flavoured « crème brûlée »

Baba au rhum, vanille et caramel 10 €
Vanilla, caramel and rhum baba

Comme une tarte citron meringuée 10 €
Like a lemon pie...

supplément garniture : 4 Euros

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos plats est mise à votre disposition
sur simple demande.

LES NOUVEAUTÉS DES CHEFS FABRICE ET MATHIEU FABRICE AND MATHIEU'S NOVELTIES

LES ENTRÉES ... STARTERS ...

Velouté de maïs crémeux au safran, œuf parfait, mouillettes au beurre noisette 22 €
Creamy corn soup flavoured with saffron, paned toasts

Carpaccio de daurade royale aux agrumes et ses condiments 23 €
Royal sea bream carpaccio seasoned with citrus and his condiments

Saumon fumé Label rouge d'Ecosse, concombre, wasabi et pomme granny smith 22 €
Scottish smoked salmon, cucumber, wasabi, granny smith apple

POUR SUIVRE ... TO FOLLOW ...

Faux filet Black Angus US grillé, sauce Satay, pommes fondantes et citron 40 €
Grilled US Black Angus Strip loin, Satay sauce, "pommes fondantes" et lemon marmelade

Tronçon de lotte rôti, curry, riz Kohishikari à la coriandre fraîche et mangue 34€
Roasted line monkfish, curry, Kohishikari rice seasoned with fresh coriander and mango

Pavé de cerf rôti, jus corsé au cacao, céleri et cerises Amarena 34 €
Roasted deer, cocoa flavoured gravy, celery, and Amarena cherries

Cheeseburger de bœuf Dry-Aged, frites et salade 29 €
Dry-aged beef Cheeseburger, Thai Ketchup, salad, french fries from Ms. Clot

LES DESSERTS DE YVES... YVES'S DESERTS...

Assiette de Fromages affinés de Mr Mons 14 €
Refined cheese plate by M. Mons

St-Honoré à la clémentine et maracuja 10 €
Clementine and maracuja "St-Honoré"

Bombe exotique coco-ananas 10 €
Pineapple and coconut "bomb"

Entremet chocolat-café 10 €
Coffee and chocolate cake

Tous nos plats sont réalisés au moment à partir de produits frais et sélectionnés par nos soins.