

LA CARTE DES CHEFS FABRICE ET MATHIEU  
FABRICE AND MATHIEU'S MENU  
DIE KARTE VON FABRICE UND MATHIEU

A PARTAGER ... TO SHARE ... ZUM TEILEN ...

Palette Ibérique Bellotta pan con tomate 29 €  
*Iberian shoulder prosciutto, "pan con tomate"*  
*Schulterschinken vom Iberischen Schwein mit tomatenbrot*

Les tapas:

Palette Ibérique, chorizo, Manchego, Piment de Padron, croquettes de jambon 30 €  
*Iberian shoulder Prosciutto, chorizo, Manchego cheese, Padrons pepper, prosciutto croquettes*  
*Schulterschinken vom Iberischen Schwein, chorizo, Manchegokâse, chef'spfeffer, schinkenkroketten*

LES ENTRÉES ... STARTERS ... VORSPEISEN ...

Carpaccio de bœuf luxembourgeois Entrée : 19 € Plat : 24 €  
*Luxemburgish beef carpaccio*  
*Carpaccio vom Einheimischen Rind*

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

Salade César au poulet Entrée : 19 € Plat : 24 €  
*Chicken caesar salad*  
*Caesar Salat mit Hühnerfleisch*

Gaspacho andalou, copeaux de jambon ibérique 23 €  
*Andalousian gaspacho, slivers of Iberian prosciutto*  
*Andalusisches gaspacho, mit streifen vom Iberschem schinken*

Salade de melon et morue au basilic et pignons de pins 22 €  
*Melon and cod salad flavoured with basil and pine nuts*  
*Salat von der melone mit an pimienkernen*

Tomates Collection et Burrata traditionnelle, pesto verde et balsamique 24 €  
*Organic tomatoes with Burrata, pesto verde and balsamic vinegar*  
*Tomate Collection mit dem hevzen vom Buffelmovzarella, grunem pesto-basilicum*

Supplément garniture : 4 Euros

Une carte répertoriant les allergènes présents dans nos assiettes vous est proposée et mise à votre entière disposition sur demande

LA CARTE DES CHEFS FABRICE ET MATHIEU  
« FABRICE AND MATHIEU'S MENU »  
DIE KARTE VON FABRICE UND MATHIEU

POUR SUIVRE ... TO FOLLOW ... ZUR FOLGE ...

Tartare de bœuf aux herbes frivoles, frites de Mme Clot 23 €  
*Beef tartar with Baby sprouts, French fries from Ms. Clot*  
*Rindertatar mit frischen Kräutern, Pommes frites von Frau Clot*

Filet de mullet noir rôti, tomates, fraises et avocat, vinaigrette aux agrumes 28 €  
*Roasted black mullet, tomatoes, strawberries and avocado, citrus vinaigrette*  
*Gegrilltes Black Mullet-filet serviert mit tomaten, erdbeeren, avocadosalat an citrusdressing*

Suprême de volaille Mieral rôti, pastèque acidulée et fruits rouges 32 €  
*Roasted Mieral chicken breast, slightly acid watermelon and red fruits*  
*Gegrilltes Mieral-geflugelbrust, mit sauerlichen wassermelonenund roten fruchten*

Veau fermier laqué, légumes verts au basilic et olives noires 34 €  
*Lacquered farmed veal, green vegetables with basil flavor and black olives*  
*Fleisch vom Freilandkalb an grunem gemuse parfümiert mit basilikum und schwarzen oliven*

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*  
*Huftsteak vom Black Angue Rind, serviet mit Thai-ketchup, salat und pommes frites von Frau Clot*

Pêche du jour grillée, garniture de saison 29 €  
*Grilled fish of the day, seasonal side dish*  
*Gegrillter Fisch dazu eine beilage der saison*

Tartare aller-retour de bœuf Dry- Aged, frites et salade 28 €  
*Pan-fried dry-aged beef tartar, Thai Ketchup, salad, french fries from Ms. Clot*  
*Rindertartar trocken gereift, kurz angebraten mit salat und pommes frites von Frau Clot*

Assiettes de tomates Collection en crues et cuites 22 €  
*Collection tomatoes in two manners*  
*Tomaten variationen verschiedener sorten zweierlei arten Frisch und gegart*

POUR FINIR ... TO FINISH ... ZUM ABSCHLIESSEN ...

Assiette de Fromages affinés de Mr Mons 14 €  
*Refined cheese plate by M. Mons*  
*Käseplatten vom Auserlesenem Kase aus dem Hause von Herrn Mons*

Le chariot de desserts 10 €  
*Dessert trolley*  
*Dessertwagen*

Café Gourmand 12 €  
*Coffee with mignardises*  
*Café mit mundgerechten Desserts*