

Entrée – Vorspeise – Starters

Potage du Jour <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	9,50 €
Bisque de Homards, Torsade feuilletée au Sésame <i>Hummerbisque, Kleines Feuilleté mit Sesam</i> Loster Bisque with Sesam Puff Pastry	15,00 €
Tranche de Foie gras, Chutney <i>Tranche von der Entenleberpastete, Chutney</i> Foie gras with chutney	27,00 €
Terrine de Gibier, Prunes Maison à l'Aigre-doux <i>Wildterriner mit süß-sauren Pflaumen</i> Wild game Paté with sweet and sour plums	21,50 €
6 Huîtres « Fines de Clair » sur Glace <i>6 Austern « Fines de Clair » auf Eis</i> 6 Oysters « Fine de Clair » on ice	24,50 €
Fricassée de Moules et Cèpes <i>Frikassee von Miesmuschel und Steinpilzen</i> Mussels fricassée with porcini mushrooms	18,00 €
Saumon frais fumé, Blinis, Pannacotta de Concombres <i>Räucherlachs, Blinis, Pannacotta von der Gurke</i> Smoked salmon with blini and cucumber panna cotta	21,50 €

En cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire veuillez-vous adresser à notre personnel.

Im Falle einer Allergie oder Speisenintoleranz wenden Sie sich bitte an unser Service Personal.

In case of any food allergy or intolerance please contact our staff.

Pates - Nudelgerichte - Pasta

Tagliatelle aux Cèpes et Lardons, Sauce crémeuse
Tagliatelle mit Steinpilzen und Speck, Sahnesauce
Tagliatelle with porcini, bacon in a cream sauce 19,50 €



Ravioles géantes aux Légumes, Sauce aux Herbes et Fricassée de Tomates
Maultaschen mit Gemüse, Kräutersauce, Tomatenfrikassee
Giant vegetable ravioli with tomato fricassee and herb sauce 20,00 €

Salade - Salat - Salad

	1/2	1/1
Salade aux Scampis à l'Ail <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with prawns and garlic	18,00 €	24,00 €



Salade aux Croquettes de Fromage <i>Salat mit frittierten Käsekroketten</i> Salad with deep fried Cheese Croquettes	16,50 €	22,50 €
---	---------	---------

Für Kinder - pour les enfants - for the kids > 12 ans/ahre/years

Boulettes de Viande, Sauce tomate, Pâtes
Fleischbällchen in Tomatensosse, Nudeln
Meatballs with tomato sauce and pasta

12,50 €

Viande – Fleisch – Meat

„Mac Meyer“ Burger

200g 100% Beef, Bacon, lux. “Roude Bouf” cheese, Cheddar, tomato, onions, lettuce

Avec pommes frites et salade

Mit Pommes Frites und Salat

With french fries and salad

24,00 €

Filet de Bœuf aux 3 Poivres, Croquettes, Salade

Rinderfilet mit 3-allerlei Pfeffer, Kroketten, Salat

Beef filet with 3-pepper sauce, Croquettes, salad

34,50 €

Escalope de Veau Sauce Provençale, Croquettes, Salade

Schnitzel vom Kalb Sauce Provençale, Kroketten, Salat

Veal Schnitzel with Provençale Sauce, Croquettes, salad

27,50 €

Civet de Biche (desossé) au Vin rouge, Nouilles, Choux rouges, Poire

Civet von der Hirschkuh in Rotwein, Nudeln, Rotkohl, Birne

Venison Stew with red wine sauce, pasta, red cabbage, and pear

29,50 €

Filet de Chevreuil au Cassis et Poivre Noir, Croquettes, Choux rouges, Poire

Rehfilet mit Cassis und schwarzem Pfeffer, Kroketten, Rotkohl, Birne

Venison filet with blackcurrant sauce, croquettes, red cabbage, pear

37,50 €

Mignon de Cerf aux Cèpes, Croquettes, Choux rouges, Poire

Hirschmignon mit Steinpilzen, Kroketten, Rotkohl, Birne

Deer mignon with porcini, potato croquettes, red cabbage, and pear

35,50 €

Poisson – Fisch – Fish

Pavé de Daurade rôti, Sauce Vierge, Pommes nature

Gebratenes Pavé von der Daurade, Kräutersauce mit Olivenöl, Salzkartoffeln

Pan fried sea bream filet with herb sauce and boiled potatoes

28,50 €

Filet de Truite saumonée et de Loup de Mer, Scampis, Sauce Homardine, Nouilles

Filet von der Lachsforelle und Loup de Mer, Scampis, Hummersauce, Nudeln

Fillet of Salmon Trout and Loup de Mer, Prawns, Lobstersauce, Pasta

32,50 €

Homard entier Belle Vue de notre vivier

Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken

Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank

53,50 €

De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgoises - Luxemburger Spezialitäten - Luxemburgish specialities

Plats - Hauptspeisen - Main dishes

Gesolpertes mat Sauermous a Speckgromperen

Petit Salé, Choucroute, Pommes au Lard
Gepöckeltes Schweinefleisch, Sauerkraut, Kartoffeln mit Speck
Salted porc, sauerkraut, bacon potatoes 22,50 €

Eiercher mat Moschertzoos an Nuddelen

Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne, Nouilles
Kalbieren in Senfsauce, Nudeln
Veal Kidneys in mustard sauce and pasta 22,50 €

Pasteitchen mat Fritten an Zalot

Bouchée à la Reine, Pommes Frites, Salade
Königinpastete mit Pommes Frites, Salat
Chicken and mushroom pie with french fries and salad 21,50 €

Desserts

Assiette de Fromages, Raisins, Moutarde de Figues <i>Käseauswahl, Trauben, Feigensenf</i> Cheese board with grapes and fig mustard	12,50 €
Pâtisserie du Jour <i>Gebäck</i> Pastry of the day	7,00 €
Soufflé glacé aux Marrons <i>Geeistes Maronen Soufflé</i> Frozen Chestnuts Souffle	10,50 €
Coupe Poire Belle Hélène <i>Vanilleeis, Birne, Schokolade, Sahne</i> Vanilla ice cream with hot chocolate and pear	10,50 €
Dame Blanche <i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne</i> Vanilla Ice cream with hot chocolate and whipped cream	11,00 €
Vacherin glacé <i>Geeiste Baisertorte mit Vanilleeis, Erdbeersorbet</i> Vanilla Ice-cream, strawberry sorbet and meringue cake	11,00 €
Glace ou Sorbet * <i>Eis oder Sorbet</i> * ice cream *	
1 boule / <i>Kugel</i> / scoop	3,30 €
2 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	5,80 €
3 boules / <i>Kugeln</i> / scoops	7,80 €

*Parfum de nos glaces et sorbets :

Vanille, Chocolat, Mokka, Fraises, Framboise, Mangue, Fruit de la Passion, Citron, Cassis

*Unsere Eis und Sorbet Sorten:

Vanille, Schoko, Mokka, Erdbeere, Himbeere, Mango, Maracuja, Zitrone, Schwarze Johannisbeere

*Our ice cream and sorbets flavours:

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, raspberry, mango, passionfruit, lemon, blackcurrant

Une facture par table.

Eine Rechnung pro Tisch

One bill per table.