

## **Entrée – Vorspeise - Starters**

---

<b>Potage du Jour</b> <i>Tagessuppe</i> Soup of the day	<b>8,50 €</b>
<b>Bisque de Homards, petit Feuilleté au Sésame</b> <i>Hummerbisque, kleines Feuilleté mit Sesam</i> Lobster bisque with sesame puff pastry	<b>13,50 €</b>
<b>Jambon cru de Ferme au Melon</b> <i>Roher Bauernschinken mit Melone</i> Smoked Ham from the ardennes with melon	<b>17,00 €</b>
<b>Cocktail de Queues d'Ecrevisses et Agrumes</b> <i>Cocktail von Krebschwänzen und Zitrusfrüchte</i> Crayfish cocktail with citrus fruits	<b>19,00 €</b>
<b>Saumon frais fumé à la Crème de Raifort, Blini</b> <i>Geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich und Blini</i> Smoked salmon with horseradish cream and blini	<b>21,00 €</b>
<b>Tranche de Foie gras Maison, Chutney</b> <i>Tranche von der hausgemachten Entenleberpastete, Chutney</i> Homemade Foie gras with chutney	<b>24,50 €</b>

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.

Une facture par table.

*Eine Rechnung pro Tisch*

One bill per table.

## **Viande – Fleisch - Meat**

---

„Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) au Roude Bouf, Pommes frites, Salade  
 „Mac Meyer“ Burger (200 g, 100% Beef) mit Roude Bouf, Pommes Frites, Salat  
 Mac Meyer Burger (200g 100% Beef)“Roude Bouf” cheese, french fries, Salad 22,50 €

Filet Américain, Pommes Frites, Salade  
*Rindertartar, Pommes Frites, Salat*  
 Raw beef tartar, with French fries and salad 25,00 €

Escalope de Veau aux Champignons de Saison, Roesti, Salade  
*Schnitzel vom Kalb mit Pilzen der Saison, Roesti, Salat*  
 Veal Schnitzel with seasonal mushrooms, roesti, salad 26,00 €

Joue de Veau braisée au Vieux Bourgogne, Pâtes au Beurre  
*Geschmorte Kalbsbäckchen in Burgundersauce, Nudeln*  
 Braised veal cheeks with red wine sauce and pasta 27,50 €

Filet de Bœuf au Poivre vert, Roesti, Salade  
*Rinderfilet mit grünem Pfeffer, Roesti, Salat*  
 Beef filet with green pepper sauce, roesti, salad 32,00 €

## **Poisson – Fisch - Fish**

---

Filet de Daurade rôti, Sauce Homardine, Pâtes au Beurre  
*Gebratenenes Dauradenfilet mit Hummersauce, Nudeln*  
 Panfried sea bream fillet in lobstersauce and pasta 25,50 €

Sole Meunière, Pommes nature  
*Gebratene Seezunge, Salzkartoffeln*  
 Pan fried sole with boiled potatoes 40,50 €

Homard entier Belle Vue de notre vivier  
*Ganzer Hummer „Belle Vue“ aus unserm Becken*  
 Whole lobster “Belle Vue” from the fish tank 53,50 €

## Vegan

---

**Ravioles aux Légumes et Herbes, Sauce Verte et Tomate**  
*Maultaschen mit Gemüse und Kräutern, Grüne Sauce auf Tomaten*  
 Dumpling filled with veggies and herbs in green sauce and tomatoes **19,50 €**

## Salade – Salat - Salad

---

	1/2	1/1
<b>Salade aux Croquettes de Fromage</b> <i>Salat mit Käsekroketten</i> Salad with cheese croquettes	14,50 €	17,00 €
<b>Salade aux Scampis à l'Ail</b> <i>Salat mit Scampis an Knoblauch</i> Salad with shrimps and garlic	17,00 €	22,50 €

**Für Kinder – pour les enfants – for the kids >12 ans/Jahre/years**

**Boulettes de Viande, Sauce tomate, Pâtes**  
*Fleischbällchen in Tomatensosse, Nudeln*  
**Meatballs with tomato sauce and pasta** **12,50 €**

## De Lëtzebuerger Eck

Spécialités luxembourgoises – Luxemburger Spezialitäten – Luxemburgish specialities

### Féierstengzaloot mat gebrodene Gromperen

Salade de Viande de Bœuf, Pommes sautées

*Rindfleischsalat, Bratkartoffeln*

Beef salad with fried potatoes

18,50 €

### Judd mat Gaardebounen a Speckgromperen

Collet de Porc fumé avec Fèves des Marais, Pommes au Lard

*Geräucherter Schweinenacken mit Bohnen, Speckkartoffeln*

Smoked pork neck with broad beans and bacon potatoes

20,50 €

### 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

20,50 €

## Desserts

---

**Assiette de Fromages, Noix, Moutarde de Figues**  
**Käseauswahl, Nüsse, Feigensenf**  
**Cheese board with nuts and fig mustard** **12,50 €**

**Pâtisserie du Jour**  
**Gebäck**  
**Pastry of the day** **6,50 €**

**Coupe Beaufort** (Glace Vanille, Meringue, Cassero de Beaufort, Chantilly)  
**Eisbecher Beaufort** (Vanilleeis, Baiser, Cassero von Beaufort, Sahne)  
**Beaufort Cup** (Vanilla ice cream, meringue and blackcurrant liqueur, whipped cream) **9,50 €**

**Nougat glacé, Coulis aux Fruits rouges**  
**Geeistes Nougat, Coulis von roten Beeren**  
**Frozen Nougat with berry coulis** **10,50 €**

**Dame Blanche**  
**Vanilleeis mit heißer Schokolade und Sahne**  
**Vanilla Ice cream with hot chocolate** **10,50 €**

**Vacherin glacé**  
**Geeiste Baisertorte**  
**Icecream, sorbet and meringue cake** **10,50 €**

**Glace ou Sorbet \* Eis oder Sorbet \* ice cream \***

<b>1 boule / Kugel / scoop</b>	<b>3,30 €</b>
<b>2 boules / Kugeln / scoops</b>	<b>5,80 €</b>
<b>3 boules / Kugeln / scoops</b>	<b>7,80 €</b>

\*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