



Restaurant panoramique

NOTRE CARTE

Retour du marché côté terre

23,50 €

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Retour du marché côté rivière

25,50 €

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Suggestion du moment 26,50 €

Allergènes : Renseignement auprès du personnel

Saumon fumé maison ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹

29,90 €

Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrine, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes

Bouchée à la reine* ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹²

22,20 €

Feuilleté maison garni de ris et collet de veau, poule et champignons accompagné de frites et de mesclun de salade

Salade de Scampis ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

24,70 €

Salade de quinoa, Scampis, avocat, coco, grenade, mangue, sucrine et vinaigrette passion

Letz'burger ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹²

24,60 €

Steak de bœuf Luxembourgeois, double crème à la moutarde, Letzkäse, salade et lard paysan

César au poulet* ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

22,80 €

Poulet fermier, anchois, avocat, parmesan, sucrine, croûtons et sauce maison

Omelette jambon, fromage ³⁻⁷⁻¹⁰⁻¹²

18,90 €

Oeufs fermiers, jambon, fromage accompagnée de frites et mesclun de salade

Falafel et houmous ¹⁻⁶⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

21,90 €

Houmous, falafel, légumes crus et cuits

Omelette forestière ³⁻⁷

19,80 €

Oeufs fermiers, mélange de champignons, parmesan, persil et frites

Tartare de boeuf ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²

23,90 €

Origine luxembourgeoise avec frites et mesclun de salade

ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

Légumes de saison

4,80 €

Portion de frites ³⁻¹⁰⁻¹²

3,80 €

Mesclun de salade ³⁻¹⁰⁻¹²

3,80 €

Portion de riz

3,80 €

POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

Cheese burger ¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹¹

16,30 €

Escalope de volaille panée ¹⁻²⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹

17,60 €

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfités

DESSERTS

- | | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Dacquois 6,40 €</p>  <p>Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine</p> | <p>Mille feuille 6,10 €</p>  <p>Crème vanille, feuilletage caramélisé</p> | <p>Éclair vanille 4,90 €</p>  <p>Pâte à choux, crème</p> | <p>Éclair moka 4,90 €</p>  <p>Pâte à choux, crème café</p> |
| <p>Éclair chocolat 4,90 €</p>  <p>Pâte à choux, crème chocolat</p> | <p>Wendy 7,20 €</p>  <p>Biscuit chocolat, croustillant aux amandes, mousse chocolat lait origine Brésil, crème brûlée vanille Bourbon</p> | <p>Délice chocolat 8,10 €</p>  <p>Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%</p> | <p>Coup de coeur 6,90 €</p>  <p>Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises</p> |
| <p>Chocolat-Passion 8,10 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit chocolat, crème brûlée vanille, caramel à la passion, mousse au chocolat 75% origine République Dominicaine</p> | <p>Noisetine 7,50 €</p>  <p>Dacquoise, croustillant noisette, biscuit amandes, crème légère vanille, gelée kumquat orange, noisettes caramélisées, mousse noisette</p> | <p>Ambassadeur 8,20 €</p>  <p>Biscuit aux amandes, bavaoise parfumée au Riesling parsemée de fraises</p> | <p>Charlotte framboise 8,10 €</p>  <p>Biscuit aux amandes, bavaoise vanille, framboises</p> |
| <p>Tartelette fraise 7,60 €</p>  <p>Sablé breton, crème légère à la vanille, confiture à la fraise, fraises</p> | <p>Tartelette soleil 7,90 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches</p> | <p>Tentation 8,20 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée fraise-poivre de Timut, crémeux citron, mousse vanille</p> | <p>Opéra 8,20 €</p>  <p>Biscuit, gelée et mousse mangue mandarine</p> |
| <p>Tartelette citron 7,90 €</p>  <p>Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi</p> | <p>Tartelette normande 5,60 €</p>  <p>Pâte feuilletée, fond de compote de pommes, quartiers de pommes, sauce au flan</p> | <p>Salade de fruits frais 6,40 €</p>  <p>Assortiment de fruits frais au jus d'orange</p> | |

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris.

Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.



Restaurant panoramique

SOFT DRINKS

(supplément sirop 2cl +0,80 €)

Orange frais pressé	0,20 l	5,50 €
Minute Maid	0,20 l	3,90 €
orange, pomme, multifruits		
Coca-Cola, Coca-Zéro	0,20 l	3,90 €
Sprite, Fanta Orange	0,20 l	3,90 €
Lipton Ice Tea Regular, Pêche, Green	0,20 l	3,90 €
Tonic Nordic Mist	0,20 l	3,90 €
Rosport Classic	0,25 l	3,90 €
Rosport Viva, Bleu	0,25 l	3,50 €
Rosport Viva, Bleu	0,50 l	5,30 €

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,30 €
Double Espresso	4,30 €
Espresso Macchiato	3,90 €
Double Espresso Macchiato	4,90 €
Latte	4,50 €
Latte Macchiato	4,60 €
Cappuccino	4,40 €
Americano	3,70 €
Café Viennois	4,20 €
Chocolat chaud	5,10 €

THÉS

Earl Grey Impérial	3,90 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Spécial Jasmin	3,90 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Marrakech Mint	3,90 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	
Rooibos "Cape Town"	3,90 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
Camomille	3,90 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
Menthe	3,90 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	

Service et TVA compris.

Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.



Restaurant panoramique

APÉRITIFS

Ricard	2 cl	7,30 €
Martini rouge / blanc	5 cl	6,80 €
Whisky Jack Daniels	4 cl	6,20 €
Rhum Havana Club Ambre	4 cl	6,20 €
Vodka Eristoff	4 cl	6,20 €
Gin Gordon	4 cl	6,80 €
Porto rouge	5 cl	5,80 €
Campari Bitter	5 cl	6,80 €
Kir au vin blanc	12 cl	8,20 €
Kir Royal	12 cl	14,90 €

BIÈRES

Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	4,90 €
Bofferding Pils 4,8°	33 cl	5,60 €
Bofferding Pils 4,8°	50 cl	8,30 €
Picon bière Bofferding	33 cl	6,30 €
Picon bière Bofferding	50 cl	8,90 €
Battin Gambrinus 5,2°	33 cl	6,30 €
Battin blanche 4,8°	33 cl	6,30 €
Battin fruité 4,3°	33 cl	6,30 €
Battin brune 7,2°	33 cl	6,30 €

CHAMPAGNES

Champagne Duval Leroy :		
Brut fleur de Champagne 1 ^{er} cru	37,5 cl	26,50 €
Brut fleur de Champagne 1 ^{er} cru	75 cl	46,70 €
Brut rosé 1 ^{er} cru	37,5 cl	33,20 €
Brut rosé 1 ^{er} cru	75 cl	59,80 €
Coupe de Champagne Duval Leroy 1 ^{er} cru	12 cl	10,90 €
Coupe de Crémant Clos des Rochers	12 cl	8,70 €
Crémant Clos des Rochers	75 cl	39,90 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling "Domaine Desom"
7,80 € (12cl) - 36,40 € (75 cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"
7,90 € (12cl) - 37,60 € (75 cl)

BORDEAUX

Bordeaux "Château Respide-Medeville"
6,30 € (12cl) - 29,30 € (75 cl)

VINS ROUGES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"
8,10 € (12cl) - 18,90 € (37,5cl) - 37,40 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Beaumes de Venise "Fût de Chêne"
6,80 € (12cl) - 31,60 € (75 cl)

SAINT EMILION

Saint Emilion Grand Cru "Château Queyron"
8,90 € (12cl) - 25,60 € (37,5 cl) - 42,90 € (75 cl)

VINS ROSÉS

LUXEMBOURG

Pinot Noir "Domaine Lethal"
6,20 € (12cl) - 28,60 € (75 cl)

BORDEAUX

Château Rauzan Despagne
7,30 € (12cl) - 20,50 € (37,5 cl) - 34,20 € (75 cl)

BANDOL

Domaine de l'Olivette
7,90 € (12cl) - 36,70 € (75 cl)