

NOS ENTRÉES



entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer Chutney de Fruits, Brioche dorée	18,50
Le demi Homard tiède Salade de Mesclun aux Agrumes, Vinaigrette	26,00
Le Carpaccio de Boeuf à l'huile d'Olive et Crème Balsamique, Roquette, copeaux de Parmesan en plat servi avec Frites maison	19,00 / 28,00
Le Cocktail de Crevettes grises aux Pamplemousses roses et Avocat	18,00 / 28,00
Le Melon au Jambon de Parme	17,00

NOS VÉGÉTARIENS

Gazpacho de Tomates Basilic et Mozzarella de Buflonne	18,00
Les Nems Végétariens Accompagnés de sauce au piment doux	15,00

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine Frites maison, Salade	25,00
Le Tartare de Boeuf Frites maison, Salade	26,50
Le Burger de Filet Boeuf entre deux "Gromperekichelcher" sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade	27,50
La Friture de la Moselle sauce rémoulade, Frites maison	33,00

Tous les prix sont en EURO, TTC

NOS PLATS



La Salade Gourmande du Pavillon Gambas rouges, Foie gras, Avocat, Crevettes grises, Saumon Gravlax	34,00
La belle Sole meunière Purée de Pommes de terre, petits Légumes	50,00
Le Thon rouge à la Plancha aux trois Poivres Légumes d'Été, Pommes de terre vapeur	31,00
Le Coeur de Filet de Boeuf Terroir luxembourgeois Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	39,00
L'Entrecôte de Boeuf Black Angus Frites maison, Salade, Sauce au choix	33,00
Les Spaghettis à la Vongole	25,00

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 3,00 Supplément Frites 4,00

NOS DESSERTS

Le Parfait Glacé au Vieux Marc	10,50
La Salade de Fruits Frais Marinée à la Mangue et sa boule de Glace Vanille	10,00
Le Moelleux au Chocolat Caramel beurre salé, boule de Glace Vanille	12,00
Le Café Gourmand du Pavillon et ses trois Mignardises	12,00
La Crème Brûlée	11,00

Tous les prix sont en EURO, TTC