

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

STARTERS



Starter / Main course

Duck Liver Pâté Fruit Chutney, Brioche	18,50
Tepid half Lobster Mesclun Salad with Citrus Fruits, Vinaigrette	26,00
Beef Carpaccio Olive Oil and Balsamic Vinegar Vinaigrette, Rocked salad, sliced Parmesan as main course with French Fries	19,00 / 28,00
Grey Shrimp Cocktail Grapefruit and Avocado	18,00 / 28,00
Melon with Parma Ham	17,00

VEGETARIAN

Tomato Gazpacho with Basil and Buffalo Mozzarella	18,00
Vegetarian Spring Rolls Sweet Chili Sauce	15,00

CLASSICS

Chicken Vol-au-Vent with Mushrooms Homemade French Fries, Salad	25,00
Beef Tartar Homemade French Fries, Salad	26,50
Beef Burger between two potato pancakes Tartar Sauce, Raclette Cheese, Tomato, Pickle, Salad	27,50
Fried Moselle Fishes Remoulade Sauce, homemade French Fries	33,00

All prices are in euro and include VAT.

MAIN



Gourmet Salad of the Pavillon Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
Fried Sole mashed Potatoes, Vegetables	50,00
Grilled Tuna with Three-Pepper Crust Summer Vegetables and Steamed Potatoes	31,00
Beef Fillet Steak Luxembourgish terroir Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice	39,00
Black Angus Rip Steak Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice	33,00
Spaghetti alle Vongole	25,00

Our Sauces: Red Wine, Green Pepercorn, Béarnaise

Extra Salad 3,00

Extra French Fries 4,00

DESSERTS

Old Marc Brandy Glacé	10,50
Fresh Fruit Salad Mango Marinade, Vanilla Ice Cream	10,00
Chocolate Fondant Salted Butter Caramel, Vanilla Ice Cream	12,00
Café Gourmand Served with three sweet Treats	12,00
Crème Brûlée	11,00

All prices are in euro and include VAT.

VORSPEISEN



Vorspeise / Hauptgericht

Entenleberpastete verfeinert mit Gewürztraminer Früchte-Chutney, Brioche	18,50
Lauwarmer halber Hummer Mesclun-Salat mit Zitrusfrüchten, Vinaigrette	26,00
Rinder-Carpaccio Vinaigrette mit Olivenöl und Balsamico-Creme, Rucola und Parmesan als Hauptspeise mit hausgemachten Pommes Frites	19,00 / 28,00
Graue Garnelen in Cocktailsauce Pampelmuse und Avocado	18,00 / 28,00
Melone mit Parmaschinken	17,00

VEGETARISCH

Tomaten-Gazpacho Basilikum und Büffelmozzarella	18,00
Vegetarische Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	15,00

KLASSIKER

Königinpastete hausgemachte Pommes Frites, Salat	25,00
Rindertartar hausgemachte Pommes Frites, Salat	26,50
Burger vom Rinderfilet zwischen zwei Kartoffelpuffern Tartarsoße, Käse, Tomate, Gurke, Salat	27,50
Frittierte Moselfische Remoulade Sauce, hausgemachte Pommes Frites	33,00

HAUPTSPEISEN



Gourmet-Salat mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	34,00
Seezunge nach Müllerinart Kartoffelpüree, Gemüse	50,00
Gegrillter Thunfisch mit Drei-Pfeffer-Kruste Sommergemüse und Dampf-Kartoffeln	31,00
Rinderfilet Luxemburger Terroirfleisch hausgemachte Pommes Frites, Gemüse, Soße nach Wahl	39,00
Entrecôte vom Black Angus-Rind hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl	33,00
Spaghetti alle Vongole	25,00

Soßen: Pinot Noir, Grüner Pfeffer, Béarnaisee

Extra Salat 3,00

Extra Pommes Frites 4,00

DESSERTS

Eisparfait mit alter Marc-Weinbrand	10,50
Frischer Fruchtsalat mit Mangoo-Marinade und einer Kugel Vanilleeis	10,00
Schokoküchlein mit flüssigem Herz Salzbuttermarmelade und einer Kugel Vanilleeis	12,00
Café Gourmand und seine drei Köstlichkeiten	12,00
Crème Brûlée	11,00

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.