


## NOS ENTRÉES

	 entrée / plat
Le Foie Gras maison au Gewürztraminer Chutney de Fruits, Brioche dorée	18,50
Le Saumon Gravlax à l'Aneth Crème fouettée au Citron vert, Pousses de Mesclun	18,00
Les Noix de Saint-Jacques de Dieppe rôties Purée de Butternut, Comptée de Radicchio de Trévis au Pinot Noir	22,00
Le Cocktail de Crevettes grises aux Pamplemousses roses et Avocat	18,00 / 28,00
L'Oeuf bio poché dans un Velouté de Topinambour Champignons de saison et Truffe noire	16,00

## NOS VÉGÉTARIENS

Le Gratin d'Aubergines façon Parmigiana	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
Les Filets de Rouget à la plancha Sauce marinère, Safran, Légumes d'Automne et Pommes de Terre à la vapeur	35,00
Les Moules Marinières au Vin Blanc ou à la Crème Frites maison	29,00
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

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

## VORSPEISEN



### Vorspeise / Hauptgericht

Entenleberpastete verfeinert mit Gewürztraminer Früchte-Chutney, Brioche	18,50
Gebeizter Lachs mit Dil Limetten-Schlagsahne, Mesclun-Salat	18,00
Gebratene Jakobsmuscheln aus Dieppe Butternutpüree, Radicchio-Treviso-Kompott mit Pinot Noir	22,00
Graue Garnelen in Cocktailsauce Pampelmuse und Avocado	18,00 / 28,00
Pochiertes Bio-Ei im Topinambur-Velouté Saisonale Waldpilze und Schwarze Trüffel	16,00

## VEGETARISCH

Auberginen-Gratin nach Parmigiana-Art	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
Gebratene Rotbarbenfilets Marinière-Sauce, Safran, Herbstgemüse und Dampf-Kartoffeln	35,00
Miesmuscheln in Weißwein / in Sahnesauce hausgemachte Pommes Frites	29,00
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

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 Manguo-Marinade und einer Kugel Vanilleeis	10,00
Schokoküchlein mit flüssigem Herz Salzbuttermkaramell und einer Kugel Vanilleeis	12,00
Café Gourmand und seine drei Köstlichkeiten	12,00
Crème Brûlée	11,00



## STARTERS

<b>Duck Liver Pâté</b> _____ Fruit Chutney, Brioche	18,50
<b>Dill-Cured Salmon</b> _____ Lime Whipped Cream, Mixed Baby Greens	18,00
<b>Roasted Dieppe Scallops</b> _____ Butternut Squash Purée, Treviso Radicchio Compote with Pinot Noir	22,00
<b>Grey Shrimp Cocktail</b> _____ Grapefruit and Avocado	18,00 / 28,00
<b>Organic Poached Egg in a Jerusalem Artichoke Velouté</b> _____ Seasonal Wild Mushrooms and Black Truffle	16,00

## VEGETARIAN

<b>Eggplant Gratin</b> _____ in the Parmigiana Style	18,00
<b>Vegetarian Spring Rolls</b> _____ Sweet Chili Sauce	15,00

## CLASSICS

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

All prices are in euro and include VAT.



## MAIN

<b>Gourmet Salad of the Pavillon</b> _____ Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
<b>Fried Sole</b> _____ mashed Potatoes, Vegetables	50,00
<b>Grilled Red Mullet Fillets</b> _____ Marinière Sauce, Saffron, Autumn Vegetables and Steamed Potatoes	35,00
<b>Mussels in White Wine / in Cream Sauce</b> _____ Homemade French Fries	29,00
<b>Beef Fillet Steak</b> Luxembourgish terroir _____ Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice	39,00
<b>Black Angus Rip Steak</b> _____ Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice	33,00

Our Sauces: Red Wine, Green Pepercorn, Béarnaise

Extra Salad 3,00

Extra French Fries 4,00

## DESSERTS

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

All prices are in euro and include VAT.