

NOS ENTRÉES

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



entrée / plat

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	25,00
Frites maison, Salade	
Le Tartare de Boeuf	26,50
Frites maison, Salade	
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

NOS PLATS

La Salade Gourmande du Pavillon	34,00
Gambas rouges, Foie gras, Avocat, Crevettes grises, Saumon Gravlax	
La belle Sole meunière	50,00
Purée de Pommes de terre, petits Légumes	
Les Filets de Rouget à la plancha	35,00
Sauce marinière, Safran, Légumes d'Automne et Pommes de Terre à la vapeur	
Les Moules Marinières au Vin Blanc ou à la Crème	29,00
Frites maison	
Le Coeur de Filet de Boeuf Terroir luxembourgeois	39,00
Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	
L'Entrecôte de Boeuf Black Angus	33,00
Frites maison, Salade, Sauce au choix	



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

VORSPEISEN

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

VEGETARISCH

Auberginen-Gratin	18,00
nach Parmigiana-Art	
Vegetarische Frühlingsrollen	15,00
Sweet Chili Sauce	

KLASSIKER

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



Vorspeise / Hauptgericht

18,50

18,00

22,00

18,00 / 28,00

16,00

18,00

15,00

25,00

26,50

27,50

33,00

HAUPTSPEISEN

Gourmet-Salat	34,00
mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	
Seezunge nach Müllerinart	50,00
Kartoffelpüree, Gemüse	
Gebratene Rotbarbenfilets	35,00
Marinière-Sauce, Safran, Herbstgemüse und Dampf-Kartoffeln	
Miesmuscheln in Weißwein / in Sahnesauce	29,00
hausgemachte Pommes Frites	
Rinderfilet Luxemburger Terroirfleisch	39,00
hausgemachte Pommes Frites, Gemüse, Soße nach Wahl	
Entrecôte vom Black Angus-Rind	33,00
hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl	

DESSERTS

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



Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.

STARTERS

Duck Liver Pâté _____
Fruit Chutney, Brioche

Dill-Cured Salmon _____
Lime Whipped Cream, Mixed Baby Greens

Roasted Dieppe Scallops _____
Butternut Squash Purée, Treviso Radicchio Compote with Pinot Noir

Grey Shrimp Cocktail _____
Grapefruit and Avocado

Organic Poached Egg in a Jerusalem Artichoke Velouté _____
Seasonal Wild Mushrooms and Black Truffle

VEGETARIAN

Eggplant Gratin _____
in the Parmigiana Style

Vegetarian Spring Rolls _____
Sweet Chili Sauce

CLASSICS

Chicken Vol-au-Vent with Mushrooms _____
Homemade French Fries, Salad

Beef Tartar _____
Homemade French Fries, Salad

Beef Burger _____
between two potato pancakes
Tartar Sauce, Raclette Cheese, Tomato, Pickle, Salad

Fried Moselle Fishes _____
Remoulade Sauce, homemade French Fries



Starter / Main course

18,50

MAIN



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

DESSERTS

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

All prices are in euro and include VAT.

All prices are in euro and include VAT.