

NOS ENTRÉES

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer _____
Chutney de Fruits, Brioche dorée

Le Saumon Gravlax à l'Aneth _____
Crème fouettée au Citron vert, Pousses de Mesclun

Les Noix de Saint-Jacques de Dieppe rôties _____
Purée de Butternut, Compotée de Radicchio de Trévise au Pinot Noir

Le Cocktail de Crevettes grises _____
aux Pamplemousses roses et Avocat

L'Oeuf poché dans un Velouté de Pommes de terre violettes _____
Champignons de saison et Truffe noire



18,50

18,00

22,00

19,50 / 28,00

16,00

NOS VÉGÉTARIENS

Le Gratin d'Aubergines _____
façon Parmigiana

Les Nems Végétariens _____
Accompagnés de sauce au piment doux

18,00

15,00

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine _____
Frites maison, Salade

Le Tartare de Boeuf _____
Frites maison, Salade

Le Burger de Filet Boeuf _____
entre deux "Gromperekichelcher"
sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade

La Friture de la Moselle _____
sauce rémoulade, Frites maison

27,00

27,50

28,50

33,00

NOS PLATS

La Salade Gourmande du Pavillon _____
Gambas rouges, Foie gras, Avocat, Crevettes grises, Saumon Gravlax

La belle Sole meunière _____
Purée de Pommes de terre, petits Légumes

Le Dos de Cabillaud vapeur _____
Sauce aux Poivrons Verts, Riz Noir d'Italie

Le Pot-au-Feu de Biche façon bourguignonne _____
Polenta crémeuse

Le Coeur de Filet de Boeuf Terroir luxembourgeois _____
Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix

L'Entrecôte de Boeuf Black Angus _____
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 _____
11,00

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

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

Poached Egg in a Purple Potato 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	
Steamed Cod Loin	31,00
Green Pepper Sauce, Italian Black Rice	
Burgundy-Style Venison Pot-au-Feu	31,00
Creamy Polenta	
Beef Fillet Steak	39,00
Luxembourgish terroir	
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.

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
Butternutpüree, Radicchio-Treviso-Kompott mit Pinot Noir	
Graue Garnelen in Cocktailsauce	18,00 / 28,00
Pampelmuse und Avocado	
Pochiertes Ei im Lila Kartoffeln-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	27,00
hausgemachte Pommes Frites, Salat	
Rindertartar	27,50
hausgemachte Pommes Frites, Salat	
Burger vom Rinderfilet	28,50
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

27,00

27,50

28,50

33,00

HAUPTSPEISEN

Gourmet-Salat	34,00
mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	
Seezunge nach Müllerinart	50,00
Kartoffelpüree, Gemüse	
Gedämpftes Kabeljau-Rücken	31,00
grüne Paprikasauce, italienischer schwarzer Reis	
Hirsch-Pot-au-Feu nach burgundischer Art	31,00
cremige Polenta	
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	11,00
Frischer Fruchtsalat	10,00
mit Mangoo-Marinade und einer Kugel Vanilleeis	
Schokoküchlein mit flüssigem Herz	12,00
Salzbuttermarmel 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.