

NOS ENTRÉES



entrée / plat

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 _____	19,50 / 28,00
aux Pamplemousses roses et Avocat	
L'Oeuf poché dans un Velouté de Pommes de terre violettes _____	16,00
Champignons de saison et Truffe noire	

NOS VÉGÉTARIENS

Le Gratin d'Aubergines	18,00
façon Parmigiana	
Les Nems Végétariens	15,00
Accompagnés de sauce au piment doux	

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine	27,00
Frites maison, Salade	
Le Tartare de Boeuf	27,50
Frites maison, Salade	
Le Burger de Filet Boeuf	28,50
entre deux "Gromperekichelcher" sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade	
La Friture de la Moselle	33,00
sauce rémoulade, Frites maison	

Tous les prix sont en EURO, TTC

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	
Le Dos de Cabillaud vapeur	31,00
Sauce aux Poivrons Verts, Riz Noir d'Italie	
Le Pot-au-Feu de Biche façon bourgignonne	31,00
Polenta crémeuse	
Le Cœur 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	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

Tous les prix sont en EURO, TTC

STARTERS

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

VEGETARIAN

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

CLASSICS

Chicken Vol-au-Vent with Mushrooms _____ Homemade French Fries, Salad	27,00
Beef Tartar _____ Homemade French Fries, Salad	27,50
Beef Burger _____ between two potato pancakes Tartar Sauce, Raclette Cheese, Tomato, Pickle, Salad	28,50
Fried Moselle Fishes _____ Remoulade Sauce, homemade French Fries	33,00



Starter / Main course

MAIN

Gourmet Salad of the Pavillon _____ Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
Fried Sole _____ mashed Potatoes, Vegetables	50,00
Steamed Cod Loin _____ Green Pepper Sauce, Italian Black Rice	31,00
Burgundy-Style Venison Pot-au-Feu _____ Creamy Polenta	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

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



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 Ei im Lila Kartoffeln-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	27,00
Rindertartar hausgemachte Pommes Frites, Salat	27,50
Burger vom Rinderfilet zwischen zwei Kartoffelpuffern Tartarsoße, Käse, Tomate, Gurke, Salat	28,50
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
Gedämpftes Kabeljau-Rücken grüne Paprikasauce, italienischer schwarzer Reis	31,00
Hirsch-Pot-au-Feu nach burgundischer Art cremige Polenta	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

Soßen: Pinot Noir, Grüner Pfeffer, Béarnaisee

Extra Salat 3,00

Extra Pommes Frites 4,00

DESSERTS

Eisparfait mit alter Marc-Weinbrand	11,00
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