

NOS ENTRÉES



entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer Chutney de Fruits, Brioche dorée	19,50
Le Saumon Gravlax à l'Aneth Crème fouettée au Citron vert, Pousses de Mesclun	18,00
Le Velouté d'Asperges blanches à l'huile d'Ail des Ours, Croustillants de Pain	12,00
Le Bouquet d'Asperges blanches Sauce Mousseline	18,00
Le Cocktail de Crevettes grises aux Pamplemousses roses et Avocat	19,50 / 28,00
Le Vitello Tonnato classique du Piémont en Plat servi avec Frites maison	20,50 / 30,00

NOS VÉGÉTARIENS

La Salade Printanière au Tofu grillé à l'Ail des Ours Pommes Granny Smith, Pickels d'Oignons rouges et Noisettes torréfiées	17,00
Les Nems Végétariens Accompagnés de sauce au piment doux	16,00

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine Frites maison, Salade	27,00
Le Tartare de Boeuf Frites maison, Salade	27,50
Le Burger de Filet Boeuf entre deux "Gromperekichelcher" Sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade	28,50
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 rôtis, Sauce citronnée Purée de Pommes de terre aux Poireaux et Olives vertes	34,00
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
Le Bouquet d'Asperges blanches Sauce Mousseline	28,00
au Jambon de Parme, Sauce Mousseline	32,00
au Saumon fumé, Sauce Mousseline	32,00

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 Coupe de Fraises Melba / au Sucre	13,50 / 11,00
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

Duck Liver Pâté _____ Fruit Chutney, Brioche	19,50
Dill-Cured Salmon _____ Lime Whipped Cream, Mixed Baby Greens	18,00
Creamy white asparagus velouté _____ with wild garlic oil and a crispy baguette slice	12,00
White Asparagus _____ with Mousseline Sauce	18,00
Grey Shrimp Cocktail _____ Grapefruit and Avocado	19,50 / 28,00
Classic Vitello Tonnato _____ as main course with Homemade French Fries	20,50 / 30,00

VEGETARIAN

Spring Salad _____ with grilled Tofu infused with wild Garlic Granny Smith Apples, pickled Red Onions and toasted Hazelnuts	17,00
Vegetarian Spring Rolls _____ Sweet Chili Sauce	16,00

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

All prices are in euro and include VAT.



Starter / Main course

MAIN

Gourmet Salad _____ Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
Fried Sole _____ mashed Potatoes, Vegetables	50,00
Roasted Red Mullet fillets with Lemon Sauce _____ Mashed potatoes with Leeks and green Olive	34,00
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
White Asparagus _____ with Mousseline Sauce _____	28,00
with Parma Ham, Mousseline Sauce _____	32,00
with smoked Salmon, Mousseline Sauce _____	32,00

Our Sauces: Red Wine, Green Pepercorn, Béarnaise

Extra Salad 3,00

Extra French Fries 4,00

DESSERTS

Old Marc Brandy Glacé _____	11,00
Strawberries Melba / Sugar cup _____	13,50 / 11,00
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	19,50
Gebeizter Lachs mit Dil Limetten-Schlagsahne, Mesclun-Salat	18,00
Weißer Spargelcremesuppe mit Bärlauchöl und einer knusprigen Baguettescheibe	12,00
Weißer Spargel mit Sauce Mousseline	18,00
Graue Garnelen in Cocktailsauce Pampelmuse und Avocado	19,50 / 28,00
Vitello Tonnato nach Piemonteser Art als Hauptspeise mit hausgemachten Pommes Frites	20,50 / 30,00

VEGETARISCH

Frühlingssalat mit gegrilltem Tofu mariniert in Bärlauch Granny-Smith-Äpfel, eingelegte rote Zwiebeln und geröstete Haselnüsse	17,00
Vegetarische Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	16,00

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

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.

HAUPTSPEISEN



Gourmet-Salat mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	34,00
Seezunge nach Müllerinart Kartoffelpüree, Gemüse	50,00
Gebratene Rotbarbenfilets mit Zitronensauce Kartoffelpüree mit Lauch und grünen Oliven	34,00
Rinderfilet Luxemburger Terroirfleisch hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl	39,00
Entrecôte vom Black Angus-Rind hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl	33,00
Weißer Spargel mit Sauce Mousseline	28,00
mit Parma-Schinken, Mousseline Sauce	32,00
mit geräuchertem Lachs, Mousseline Sauce	32,00

Soßen: Pinot Noir, Grüner Pfeffer, Béarnaise

Extra Salat 3,00

Extra Pommes Frites 4,00

DESSERTS

Eisparfait mit Vieux Marc	11,00
Erdbeerbecher Melba / mit Zucker	13,50 / 11,00
Schokoküchlein mit flüssigem Herz Salzbuttermakaronen 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.