

NOS ENTRÉES



entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer _____ Chutney de Fruits, Brioche dorée	19,50
Le Saumon Gravlax _____ Crème aux Herbes, Pomme Granny Smith et Fenouil	18,50
Le Carpaccio de Boeuf à la Méditerranéenne _____ Crème de Burrata, Pesto, Tomates Cerises confites et Pignons torréfiés en plat servi avec Frites maison	19,00 / 28,00
Le Carpaccio de Boeuf _____ à l'huile d'Olive et Crème Balsamique, Roquette, copeaux de Parmesan en plat servi avec Frites maison	19,00 / 28,00
Les Crevettes grises _____ Sauce Cocktail, Duo d'Avocats, Perles de saveur Pamplemousse	21,00 / 30,00
Le Demi-Homard rafraîchi _____ Salade croquante de Fenouil, Cocombre et Agrumes	30,00

NOS VÉGÉTARIENS

La Burrata di Bufala _____ Caponata d'Aubergines et Tomates Datterino Confites	21,00
Les Nems Végétariens _____ Accompagnés de sauce au piment doux	17,00

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
Le Filet de Bar à la Plancha _____ Aubergine fondante, Courgettes Grillées, Jus tomaté légèrement relevé	30,00
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 _____	11,00
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



STARTERS

Duck Liver Pâté _____ Fruit Chutney, Brioche	19,50
Gravlax Salmon _____ Herb Cream, Granny Smith Apple and Fennel	18,50
Mediterranean-Style Beef Carpaccio _____ Burrata Cream, Pesto, Semi-Dried Cherry Tomatoes and Toasted Pine Nuts as main course with French Fries	19,00 / 28,00
Beef Carpaccio _____ Olive Oil and Balsamic Vinegar Vinaigrette, Rocked salad, sliced Parmesan as main course with French Fries	19,00 / 28,00
Brown Shrimps _____ Cocktail Sauce, Avocado Duo and Grapefruit Pearls	21,00 / 30,00
Chilled Half Lobster _____ Crisp Fennel, Cucumber & Citrus Salad	30,00

VEGETARIAN

Burrata di Bufala _____ Caponata of Eggplant and Semi-Dried Datterino Tomatoes	21,00
Vegetarian Spring Rolls _____ Sweet Chili Sauce	17,00

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.



MAIN

Gourmet Salad of the Pavillon _____ Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
Fried Sole _____ mashed Potatoes, Vegetables	50,00
Plancha-Seared Sea Bass Fillet _____ Melting Eggplant, Grilled Zucchini and a Lightly Spiced Tomato Jus	30,00
Beef Fillet Steak Luxembourgish terroir _____ Homemade French Fries, season Vegetables, Sauce at your choice	39,00
Black Angus Rip Steak _____ Homemade French Fries, Salad, Sauce at your choice	33,00

Our Sauces: Red Wine, Green Peppercorn, Béarnaisee

Extra Salad 3,00

Extra French Fries 4,00

DESSERTS

Old Marc Brandy Glacé _____	11,00
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

All prices are in euro and include VAT.

VORSPEISEN



Vorspeise / Hauptgericht

Entenleberpastete verfeinert mit Gewürztraminer Früchte-Chutney, Brioche	19,50
Gebeizter Lachs Kräutercreme, Granny-Smith-Apfel und Fenchel	18,50
Mediterranes Rinder-Carpaccio Burratacreme, Pesto, confierte Kirschtomaten und geröstete Pinienkerne als Hauptspeise mit hausgemachten Pommes Frites	19,00 / 28,00
Rinder-Carpaccio Vinaigrette mit Olivenöl und Balsamico-Creme, Rucola und Parmesan als Hauptspeise mit hausgemachten Pommes Frites	19,00 / 28,00
Nordseekrabben Cocktailsauce, Avocado-Duo und Grapefruit-Perlen	21,00 / 30,00
Kalt servierter halber Hummer Fenchel-Gurken-Salat mit Zitrusfrüchten	30,00

VEGETARISCH

Burrata di Bufala Auberginen-Caponata und confierte Datterino-Tomaten	21,00
Vegetarische Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	17,00

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.

HAUPTSPESIEN



Gourmet-Salat mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	34,00
Seezunge nach Müllerinart Kartoffelpüree, Gemüse	50,00
Gegrillter Wolfsbarschfilet Geschmorte Aubergine, gegrillte Zucchini und leicht pikanter Tomatenjus	30,00
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 Vieux Marc	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

Alle Preise verstehen sich in EURO, inkl. MwSt.