

A close-up photograph of a branch of cherry blossoms. The flowers are light pink with yellow centers, and some buds are still closed. The background is a clear, light blue sky. The text "La carte de printemps" is overlaid in a purple serif font.

La carte de printemps

CARTE DE PRINTEMPS

La carte des enfants

Les nuggets de poulet maison pommes frites et salade 12.50€
1 blé, 3, 10

Le spaghetti bolognaise 12.50€
1 blé, 3, 7

Les fish sticks de cabillaud maison 12.50€
1 blé, 3, 4, 7

La bouchée à la reine pommes frites et salade 12.50€
1 blé, 3, 7, 10, 12



CARTE DE PRINTEMPS

Nos soupes

Le velouté d'asperges blanches, œuf poché et vinaigrette gourmande 3, 7, 10	9.90€
La bisque de homard 2, 7, 9	12.10€

Nos entrées

Le duo de croquettes à l'ardennaise, au fromage et sa salade 1 blé, 3, 5, 7, 10	14.80€
La salade de mâche au chèvre fondant, au miel et aux framboises 1 blé, 3, 7, 8, 10	12.50€
La salade de scampis, sauce à la mangue et légumes croquants 2, 10	12.90€
*Le tartare de saumon frais, citrons confits et sa salade d'herbettes 4,10	16.40€
Le carpaccio de bœuf luxembourgeois, huile de citron et roquette 8	12.40€
*Les asperges blanches rôties, saumon de Norvège fumé et agrumes 1 blé, 3, 4, 7	17.20€
Le tartare de betterave à l'avocat, jaune d'œuf coulant et légumes du potager 3, 7, 10	13.20€
Le jambon du pays et sa salade 10	14.10€

** supplément demi-pension eco ou classique de 2.50€*

CARTE DE PRINTEMPS

Nos plats

***La côte à l'os de bœuf luxembourgeois Dry Aged, légumes sautés au beurre, pommes frites et beurre maître d'hôtel 5, 7, 9, 10	33.80€
Le cordon bleu de volaille, sauce crème champignons et pommes frites 1 blé, 3, 7	18.90€
***La noisette d'agneau sur lit d'asperges au jus corsé 1 blé, 4, 7, 8, 9, 12	33.80€
La bouchée à la reine, pommes frites et salade 1 blé, 3, 7, 10, 12	17.90€
L'assiette de jambon du pays, pommes frites et salade 10	19.80€
La truite aux amandes, purée de pommes Agria et légumes au beurre 1 blé, 4, 7, 8 amandes	19.95€
La truite meunière, purée de pommes Agria et légumes au beurre 1 blé, 4, 7	19.80€
**La daurade en filets, sauce vierge, purée de pommes de terre et asperges 4, 7	27.50€
**La nage de poissons au bouillon safrané et sa garniture 4, 9, 12, 14	28.90€
*La salade de scampis, sauce à la mangue et légumes croquants 2, 10	23.40€

CARTE DE PRINTEMPS

Nos plats

***Les asperges blanches rôties, saumon de Norvège fumé et agrumes** 23.50€

1 blé, 3, 4, 7

La salade de mâche au chèvre fondant, au miel et aux framboises 18.90€

1 blé, 3, 7, 8, 10

***Le tartare de saumon frais, pommes de terre, citrons confits et salade d'herbettes** 22.40€

3, 4, 5

Le duo de croquettes à l'ardennaise, au fromage et sa salade (3 pièces) 18.50€

1 blé, 3, 5, 7, 10

Les pâtes fraîches au pesto vert et aux pignons torréfiés (plat disponible également sans gluten) 18.40€

1 blé, 3

Le burger aux lentilles, mayonnaise aux brisures de truffe 18.10€

1 blé, 3, 8

** supplément demi-pension eco ou classique de 2.50€*

*** supplément demi-pension eco ou classique de 7.50€*

**** supplément demi-pension eco ou classique de 10.00€*

CARTE DE PRINTEMPS

Nos desserts

*Le tiramisu aux fruits 1 blé, 3, 7	9.90€
**Le baba au rhum 1 blé, 3, 7	11.20€
Le moelleux au chocolat au cœur coulant comme dans le temps 1 blé, 3, 7, 8	8.90€
La tarte tatin revisitée au miel de « Portela » 1 blé, 3, 7	7.90€
La tarte aux fraises et au basilic 1 blé, 3, 7	8.80€
La gaufre mikado 1 blé, 3, 7, 8	7.80€
La dame-blanche 1 blé, 3, 7, 8	8.90€
Le café glacé 1 blé, 3, 7	8.90€

** supplément demi-pension eco ou classique de 2.50€*

*** supplément demi-pension eco ou classique de 5.00€*