



**BRASSERIE  
DES JARDINS**

OUVERT 7 JOURS / 7

Chers Clients,  
Nous prenons soin de Vous !  
Toutes nos cartes  
sont désinfectées  
après chaque utilisation !

- La cuisine est ouverte de 11 h 30 à 14 h 15 et de 18 h 30 à 22 h 15.
- Si vous êtes tenus par un timing précis, n'hésitez pas à nous le faire savoir et ce afin de vous servir dans les meilleures conditions.
- Tout changement apporté aux plats proposés sera susceptible d'une augmentation de prix.
- Dans la mesure du possible, nos produits sont issus d'une agriculture raisonnée et du Terroir Luxembourgeois.

**Si vous êtes allergique à certains produits,  
notre personnel se tient à votre disposition  
pour tous renseignements complémentaires.**

### LES CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc" _____	75 cl	75,00 €
Champagne Bruno Paillard _____	75 cl	85,00 €
Taittinger Brut Réserve _____	75 cl	95,00 €
Ruinart Blanc de Blancs _____	75 cl	145,00 €

### APÉRITIFS

Apéritif Maison "Crème de Pêche - Crémant millésimé" _____	10,00 €
Coupe de Crémant Bernard Massard Millésimé _____	9,00 €
Coupe de Champagne "Collin Blanc de Blanc" _____	12,00 €
Kir Luxembourgeois "Crème de Cassis - Crémant millésimé" _____	10,00 €
Kir Royal _____	13,00 €
Kir Vin Blanc _____	6,50 €
Muscato de Frontignan "Cuvée Prestige", Château de la Peyrade _____	7,15 €
Pineau des Charentes _____	7,50 €
Picon Vin Blanc Château de la Peyrade _____	7,50 €
Picon Bière Château de la Peyrade _____	6,00 €
Campari _____	7,50 €
Martini Rouge ou Blanc _____	6,50 €
Porto Rouge ou Blanc _____	7,50 €
Ricard _____	7,50 €
Cynar _____	7,50 €
Crodino sans Alcool / Sanbitter _____	5,00 €
Apérol Spritz _____	10,50 €
Cocktail sans Alcool _____	8,00 €
Cocktail Mojito, Hugo, ... _____	12,00 €
Jack Daniel's 12 ans d'âge _____	11,00 €
Gin Gordon, Bacardi blanc, J&B, Johnnie Red Label _____	8,00 €
Accompagnement Soft ou Jus - Supplément de _____	2,50 €

### LES VINS AU VERRE

VINS MAISON Blanc · Rosé · Rouge	15 cl	Les XL 25 cl
Maison Fortant "Le Littoral" Cabernet Sauvignon _____	5,60	9,40 €
Maison Fortant "Le Littoral" Gris de Grenache _____	5,60	9,40 €
Maison Fortant "Le Littoral" Sauvignon _____	5,60	9,40 €
LES BLANCS	15 cl	Les XL 25 cl
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen" _____	8,00	13,40 €
Sancerre "Domaine Picard" _____	8,80	14,70 €
Saint Véran Les Serreudieres <b>BIO</b> Domaine D. Cornin _____	11,20	18,60 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" _____	7,80	13,00 €
LE BLANC MOELLEUX	15 cl	
Muscato de Frontignan "Cuvée Prestige", _____ Château de la Peyrade	7,15	€
LE ROSÉ	15 cl	Les XL 25 cl
M de Minuty _____	8,20	13,70 €
LES ROUGES	15 cl	Les XL 25 cl
Bourgogne Pinot Noir "Dom. Arnoux Père et Fils" _____	9,80	16,40 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" _____	12,40	20,70 €
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois" _____	8,80	14,70 €
Barbera d'Alba Piemont _____	11,60	19,40 €
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme" _____	7,20	12,00 €

### ENTRÉES FROIDES

Gravelax de Saumon écossais Label Rouge _____ <i>Espuma de betterave, sauce miel moutarde</i>	(3, 4, 10, 12)	21,50 €
Feiersténgzalot _____ <i>Salade de bœuf luxembourgeoise</i>	(7, 10, 12)	15,50 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, _____ <i>Brioche à tête, chutney de fruits exotiques et croustillant de spéculos</i>	(1, 3, 7, 12)	22,50 €
Carpaccio de Bœuf en Marinade, _____ <i>(huile vierge, pignons de pins, ciboulette, vieux vinaigre balsamique, zestes d'agrumes, tomates séchées, roquettes, parmesan)</i>	(3, 7, 10, 12)	18,00 €
Tartare de thon rouge _____ <i>mariné à l'huile d'olive et zeste de citron vert, bouillon asiatique et petits légumes, germes du moment</i>	(4, 6, 11, 14)	19,50 €
Cervelle de veau, sauce tartare maison _____	(3, 10, 12)	14,50 €
Jambon de Boeuf Cecina "ibérique", _____ <i>Pain grillé et beurre de noisette</i>	(1, 7, 8)	22,50 €
Jambon Pata Negra, _____ <i>Pain grillé, pulpe de tomates à l'espagnole</i>	(1, 3, 7, 12)	26,50 €
Mille-feuille de légumes et tofu de saisons, coulis du jardinier _____	(1)	12,50 €

### ENTRÉES CHAUDES

Velouté de légumes Bio végétarien _____	(1)	13,50 €
Croquette 'Végétarien', basilic frit _____ <i>Basilic frit</i>	(1, 8)	
	1 pièce	8,50 €
	2 pièces	17,00 €
Croquette de Crevettes Grises Maison _____	(1, 2, 3, 7, 12)	
	Persil frit, citron	
	1 pièce	9,50 €
	2 pièces	19,00 €
Croquette de Fromage Maison _____	(1, 3, 7)	
	1 pièce	8,50 €
	2 pièces	17,00 €
Soupe de Poissons _____	(1, 3, 4, 10, 12)	15,00 €
	Garnitures adéquates	
Cervelle de Veau Meunière _____	(1, 7)	14,50 €
Pépites de ris de veau pané au Panko, _____	(1, 7, 12)	23,50 €
	Sauce crème de cèpes, petits légumes	

### PLATS 'ENFANTS'

Penne à la Bolognaise _____	(1, 3)	12,00 €
Steak Haché de Boeuf, Frites Maison _____		12,00 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Maison _____	(1, 3)	12,00 €
Cheese Hamburger Pain au Sésame _____	(1, 3, 7, 11)	12,00 €
Fish and Chips _____	(1, 3, 4, 10, 12)	12,00 €

### LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Tartare de Bœuf du Terroir _____ <i>Préparé par nos soins, salade, frites maison</i>	(3, 4, 10, 12)	24,50 €
Carpaccio de Bœuf en Marinade, _____ <i>(huile vierge, pignons de pins, ciboulette, vieux vinaigre balsamique, zestes d'agrumes, tomates séchées, roquettes, parmesan)</i>	(7, 8)	26,50 €
Tartare de Filet de Bœuf Simmental _____ <i>Coupé minute au couteau et préparé par nos soins, frites maison, salade mesclun</i>	(1, 3, 4, 10, 12)	28,50 €
Jambon Fumé Luxembourgeois _____	(1, 3, 10, 12)	22,50 €
Jambon Pata Negra, _____ <i>Toast grillé, pulpe de tomates à l'espagnole</i>	(1, 3, 7, 12)	37,00 €
Jambon de Boeuf Cecina "ibérique", _____ <i>Pain grillé et beurre de noisette</i>	(1, 7, 8)	33,50 €
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef _____ <i>Frites Maison</i>	(1, 3, 7, 12)	25,50 €
Foie de Veau Poêlé, _____ <i>Oignons caramélisés, sauce bordelaise, frites maison</i>	(1, 12)	25,50 €
Rognons de Veau _____ <i>à la moutarde en grain, frites</i>	(1, 7, 10)	22,50 €
Tête de Veau Grand-Mère _____ <i>Sauce gribiche, pommes de terre nature et légumes</i>	(1, 3, 10, 12)	25,50 €
Véritable Tijuana Caesar Salad _____	(1, 3, 7, 8, 10, 12, 14)	24,50 €
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir _____ <i>Sauce à l'orange et miel de fleurs</i>	(1, 6, 12)	26,50 €
Cordon Bleu de Veau Revisité _____ <i>"Bresola, mozzarella Di Bufala, romarin frit, tomates séchées", sauce crème champignons, frites maison</i>	(1, 3, 7)	31,50 €
Ris de Veau façon Meunière _____ <i>Purée de pommes de terre, petits légumes, sauce crème de cèpes</i>	(1, 7, 12)	37,00 €
Tagliatelle 'Végétarien' Fraiches à la Forestière _____ <i>(champignons mixtes, crème végan, bouillon de légumes, extraits de champignons), roquette et parmesan</i>	(1, 3, 7, 12)	28,50 €

### VIANDES Cuites au Four Jospier

Filet Pur de Boeuf (± 200 g) _____	28,50 €
Entrecôte Terroir (± 350 g) _____	29,50 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne _____	37,50 €
Côte à l'Os (± 1,2 kg) pour 2 Personnes _____	91,00 €
Châteaubriand de Filet de Boeuf (± 600 g) 2 Pers. _____	85,50 €
Côte de veau Peter's Farm Hollandaise (± 350 g) _____	35,00 €
<b>Garnitures au Choix :</b> Frites Maison, Pommes au Four, Pommes de Terre Sautées, Purée de Pommes de Terre, _____ (7)	
<b>Sauces au Choix :</b> Poivre Vert Crème, _____ (1, 3, 7, 10, 12) Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc, Béarnaise, Bordelaise à l'Echalote, Roquefort (1, 7, 12)	4,00 €
<b>Suppléments :</b>	
Salade de Laitue, Vinaigrette _____ (10, 12)	5,00 €
Bouquetière de Légumes _____	8,00 €
Changement de garniture de Légumes _____	2,50 €

### POISSONS

Sole 'Meunière' (Entière ou "en Filet à la demande") _____ <i>Purée de pommes de terre - Arrivage journalier et limité</i>	(1, 4, 7)	Prix du Jour
Tataki de thon rouge aux sésames _____ <i>Légumes de saison sautés, sauce Teriyaki maison</i>	(4, 6, 11)	35,50 €
Filet de Bar Grillé au Four Jospier, _____ <i>Sauté d'épinards frais, noix de cajou toastées, purée maison</i>	(4, 7, 8)	26,50 €
Dos de Cabillaud (± 250 g), _____ <i>Purée de pommes de terre, sauce hollandaise</i>	(3, 4, 7, 12)	34,50 €
Fish and Chips _____ <i>Dos de cabillaud pané au panko, sauce rémoulade, frites maison</i>	(1, 3, 4, 10, 12)	32,50 €
Pavé de Saumon écossais Label Rouge _____ <i>Cuit à l'unilatérale, Batatas A Murro, jus de viande aux saveurs asiatiques</i>	(1, 3, 4, 7, 12)	29,50 €

**Les millésimes changeant souvent,  
n'hésitez pas à nous les demander,  
nous vous les communiquerons avec plaisir.**

## LE TERROIR LUXEMBOURGEOIS

### LES BLANCS

Pinot Blanc "Domaine Clos des Rochers" _____	75 cl	34,00 €
Riesling Ahn Vogelsang Maison Schmit Fohl _____	75 cl	41,00 €
Riesling "Domaine Clos des Rochers" _____	75 cl	41,00 €
	37,5 cl	22,50 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen" _____	75 cl	40,00 €
	37,5 cl	22,00 €
Pinot Gris Ahn Goellebour Maison Schmit-Fohl _____	75 cl	42,00 €

### LES CRÉMANTS

Crémant de Luxembourg Millésimé _____	75 cl	46,00 €
"Maison Bernard-Massard"		

## LES VINS EUROPÉENS

### LES BLANCS

#### Italie

Imago Chardonnay _____	75 cl	29,00 €
------------------------	-------	---------

#### Portugal

Esporao Reserva Alentejo _____	75 cl	35,00 €
--------------------------------	-------	---------

### LES ROUGES

#### Italie

"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana _____	75 cl	40,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento _____	75 cl	40,00 €
Barbera d'Alba Piemont _____	75 cl	58,00 €
Cum Laude IGT Super Toscan _____	75 cl	56,00 €

#### Espagne

Zinio Vendimia Seleccionada Rioja Crianza _____	75 cl	35,00 €
Enate Crianza Tempranillo & Cabernet _____	75 cl	37,00 €
Conde de San Cristobal DO Ribera del Duero _____	75 cl	42,00 €
Vega Sicilia Unico 2007 "Ribera Del Duero" _____	75 cl	395,00 €

#### Portugal

Esporao Reserva Alentejo _____	75 cl	48,00 €
--------------------------------	-------	---------

## NOS VOISINS FRANÇAIS

### LES BLANCS

#### Loire

Menetou-Salon Domaine Henry Pellé _____	75 cl	43,00 €
Sancerre "Domaine Picard" _____	75 cl	44,00 €
	37,5cl	23,50 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex" _____	75 cl	49,00 €
Domaine Bouchié Chatellier		
Sancerre La Poussie _____	75 cl	68,00 €
Pouilly Fumé Baron de L _____	75 cl	145,00 €

## Bourgogne

Bourgogne Chardonnay "Les Chevières" _____	75 cl	39,00 €
Domaine Henry Royet		
Petit Chablis "Maison Régnard" _____	75 cl	45,00 €
Saint Véran Les Serreudieres <b>BIO</b> _____	75 cl	56,00 €
Domaine "Dominique Cornin"		
Rully Monopole "Clos de la Folie" _____	75 cl	64,00 €
Pouilly Fuissé <b>BIO</b> _____	75 cl	62,00 €
Domaine "Dominique Cornin"		
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faivelet _____	75 cl	66,00 €
Santenay Bachelet - Monnot _____	75 cl	70,00 €
Clos du Château Meursault _____	75 cl	75,00 €
Chablis Grand Régnard _____	75 cl	75,00 €
	37,5 cl	40,00 €
Givry 1 <sup>er</sup> Cru en Veau "Domaine Joblot" _____	75 cl	78,00 €
Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru en Montceau _____	75 cl	85,00 €
"Domaine La Rue"		
Chassagne Montrachet _____	75 cl	105,00 €
"Domaine de la Maltroye"		
Vougeot 1 <sup>er</sup> Cru Les Cras _____	75 cl	180,00 €
Domaine Bertagna		

## Côtes du Rhône

Domaine de Saint Cosme "Les deux Albion" _____	75 cl	38,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" _____	75 cl	39,00 €
Chateauneuf du Pape _____	75 cl	64,00 €
Domaine "Roger Perrin"		
Condrieu Invitare Maison Chapoutier _____	75 cl	98,00 €

## Languedoc Roussillon

Domaine de l'Aigle Chardonnay _____	75 cl	44,00 €
Gérard Bertrand		

## LES ROSÉS

Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose <b>BIO</b> _____	75 cl	42,00 €
M de Minuty _____	75 cl	41,00 €
	Magnum	82,00 €
La Bastide blanche Bandol <b>BIO</b> _____	75 cl	44,00 €
Château Barbeyrolles <b>BIO</b> Régine Sumeire _____	75 cl	56,00 €

## LES ROUGES

#### Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil _____	75 cl	37,00 €
"Domaine Laurent Mabileau"		
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" _____	75 cl	39,50 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" _____	75 cl	39,50 €
Sancerre La Croix du Roy - Lucien Crochet _____	75 cl	59,00 €

#### Bordeaux

Ronan By Clinet _____	75 cl	35,00 €
"élaboré par le Château Clinet à Pomerol"		
Château Peybonhomme les Tours "Blaye" <b>BIO</b> _____	75 cl	37,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois" _____	75 cl	44,00 €
	50 cl	30,00 €
	37,5 cl	23,00 €

Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru" _____	75 cl	48,00 €
Château La Commanderie _____	75 cl	48,50 €
Lalande de Pommerol		
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" _____	75 cl	62,00 €
	37,5 cl	29,50 €
	Magnum	124,00 €
Lacoste Borie _____	75 cl	73,00 €
2 <sup>ème</sup> Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac		
Fiefs de Lagrange _____	75 cl	73,00 €
2 <sup>ème</sup> Vin Château Lagrange		
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien _____	75 cl	86,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien" _____	75 cl	92,00 €
Château Phélan-Ségur _____	75 cl	98,00 €
Château Chasse Spleen Haut Médoc _____	75 cl	95,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru" _____	75 cl	98,00 €
Château La Lagune " Haut Médoc" _____	75 cl	115,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" _____	75 cl	185,00 €
Château La Fleur Petrus _____	75 cl	235,00 €

## Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir _____	75 cl	49,00 €
"Domaine Arnoux Père et Fils"		
Rully "Cuvée Marey du Clos de Bellecroix" _____	75 cl	60,00 €
Santenay Vieilles Vignes _____	75 cl	75,00 €
"Jean-François Bachelet"		
Givry 1 <sup>er</sup> Cru Les Bois Chevaux _____	75 cl	78,00 €
"Domaine Joblot"		
Pommard "Château de la Charrière" _____	75 cl	95,00 €
Domaine Girardin		
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes _____	75 cl	115,00 €
"Domaine Harmand Geoffroy "		
Vougeot Village Domaine Bertagna _____	75 cl	115,00 €
Corton Grand Cru "Le Rognet" _____	75 cl	155,00 €
Domaine Arnoux Père & Fils		
Charmes Chambertin Grand Cru _____	75 cl	245,00 €
Domaine Philippe Charlopin		

## Beaujolais

Morgon " Vieilles Vignes " _____	75 cl	49,00 €
Château Grange-Cochard		

## Côtes du Rhône

Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme" _____	75 cl	38,00 €
Crozes Hermitage "La Maurelle" _____	75 cl	45,00 €
Maison "Bouachon"		
Vacqueyras "les Cypres" _____	75 cl	48,00 €
Maison Paul Jaboulet Aîné		
Saint Joseph "La Grande Pompée" _____	75 cl	54,00 €
Maison Paul Jaboulet		
Gigondas " Mas des Restanques " _____	75 cl	58,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses" _____	75 cl	83,00 €
Paul Jaboulet Aîné		
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier _____	75 cl	135,00 €

## Languedoc Roussillon

Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes _____	75 cl	29,00 €
Les Davids-Les dernières Terres <b>BIO</b> _____	75 cl	39,00 €