



**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	79,00 €
Champagne Bruno Paillard _____	75 cl	86,00 €
Taittinger Brut Réserve _____	75 cl	95,00 €
Ruinart Blanc de Blancs _____	75 cl	155,00 €

### 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 €
Muscat de Frontignan "Cuvée Prestige", Château de la Peyrade _____	7,30 €
Pineau des Charentes _____	7,50 €
Picon Vin Blanc _____	7,50 €
Picon Bière _____	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 _____	6,00	10,00 €
Maison Fortant "Le Littoral" Gris de Grenache _____	6,00	10,00 €
Maison Fortant "Le Littoral" Sauvignon _____	6,00	10,00 €

LES BLANCS	15 cl	Les XL 25 cl
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen" _____	8,00	13,40 €
Sancerre "Domaine Picard" _____	9,20	15,30 €
Saint Véran Les Serreudieres <b>BIO</b> Domaine D. Cornin _____	11,40	19,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" _____	7,80	13,00 €

LE BLANC MOELLEUX	15 cl
Muscat de Frontignan "Cuvée Prestige", Château de la Peyrade _____	7,30 €

LE ROSÉ	15 cl	Les XL 25 cl
M de Minuty _____	8,40	14,00 €

LES ROUGES	15 cl	Les XL 25 cl
Bourgogne Pinot Noir "Dom. Arnoux Père et Fils" _____	12,00	20,00 €
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 _____ (3, 4, 10, 12)	21,50 €
<i>sauce miel moutarde</i>	
Feiersténgzalot _____ (7, 10, 12)	15,50 €
<i>Salade de bœuf luxembourgeoise, sauce moutarde</i>	
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, _____ (1, 3, 7, 12)	22,50 €
<i>Brioche à tête, chutney maison de saison, croquant aux fruits à coques et caramel au beurre salé</i>	
Carpaccio de Bœuf, _____ (1, 7)	18,00 €
<i>basilic, pignons de pin, radis, croûtons, rings d'oignons rouges, roquette, parmesan et citron</i>	
Tartare de thon rouge au citron vert _____ (1, 4, 10, 12)	19,50 €
<i>jet de luzerne, sauce piquillo, mousseline de courgette aux épices et à la menthe, chips de pain d'épices</i>	
Cervelle de veau, sauce tartare maison _____ (3, 10, 12)	16,50 €
Jambon Bellota _____ (1, 3)	31,00 €
<i>et focaccia aux tomates cerises et basilic</i>	
Végétarien : Gaspacho Maison, _____ (1)	15,50 €
<i>aux légumes et fruits Bio</i>	

### ENTRÉES CHAUDES

Croquette de Crevettes Grises Maison _____ (1, 2, 3, 7, 12)	
<i>Persil frit, citron</i>	
	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 €
<i>Garnitures adéquates</i>	
Cervelle de Veau Meunière _____ (1, 7)	16,50 €
Pépites de ris de veau pané au Panko, _____ (1, 7, 12)	24,50 €
<i>Caviar d'aubergines, élixir de carottes Bio</i>	

### PLATS 'ENFANTS'

Penne à la Bolognaise _____ (1, 3)	13,00 €
Steak Haché de Boeuf, Frites Maison _____	13,00 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Maison _____ (1, 3)	13,00 €
Cheese Hamburger Pain au Sésame _____ (1, 3, 7, 11)	13,00 €
Fish and Chips _____ (1, 3, 4, 10, 12)	13,00 €

### LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Tartare de Filet de Bœuf du Terroir _____ (3, 4, 10, 12)	25,00 €
<i>Préparé par nos soins, salade, frites maison</i>	
Carpaccio de Bœuf, _____ (1, 7)	26,50 €
<i>basilic, pignons de pin, radis, croûtons, rings d'oignons rouges, roquette, parmesan et citron</i>	
Tartare de Filet de Bœuf Simmental _____ (1, 3, 4, 10, 12)	28,50 €
<i>Coupé minute au couteau et préparé par nos soins, frites maison, salade mesclun</i>	
Jambon Fumé Luxembourgeois _____ (1,3,10,12)	22,50 €
<i>Salade mesclun, frites maison</i>	
Jambon Bellota _____ (1, 3, 7, 12)	48,00 €
<i>et focaccia aux tomates cerises et basilic</i>	
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef _____ (1, 3, 7, 12)	25,50 €
<i>Frites Maison</i>	
Foie de Veau Poêlé, _____ (1, 12)	27,50 €
<i>sauce à l'échalote, frites maison</i>	
Rognons de Veau _____ (1, 7, 10)	23,50 €
<i>à la moutarde en grain, frites</i>	
Magret de Canard Rôti au Miel _____ (1, 4, 6, 12, 14)	26,50 €
<i>Jus corsé aux arômes de framboise</i>	
Véritable Tijuana Caesar Salad _____ (1, 3, 7, 8, 10, 12, 14)	24,50 €
Cordon Bleu de Veau Revisité _____ (1, 3, 7)	32,50 €
<i>"Bresola, mozzarella bufala, Scamorza fumé, basilic, tomates séchées", sauce crème champignons, frites maison</i>	
Ris de Veau Rôti, _____ (1, 7, 12)	37,00 €
<i>Risotto tout en couleur aux petits légumes, jus d'inspiration du moment</i>	
Végétarien : Duo d'Aubergines Rôties, _____ (1, 3, 7, 12)	28,50 €
<i>farcies d'une mousseline de houmous aux haricots blancs cocos, persillades aux amandes, pistaches et tomates confites</i>	

### VIANDES Cuites au Four Jospier

Filet Pur de Boeuf (± 200 g) _____	31,50 €
Entrecôte Simmenthal (± 350 g) _____	32,50 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne _____	Prix du Jour
Côte à l'Os (± 1,2 kg) pour 2 Personnes _____	Prix du Jour
Châteaubriand de Filet de Boeuf (± 600 g) 2 Pers. _____	92,00 €
Pavé de Longe de Veau Peter's Farm (± 300 g) _____	28,00 €
<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, 12) 4,50 €	
<i>Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc, Sauce Crème Estragon</i>	
<i>Béarnaise, Échalottes _____ (1, 3, 7, 12) 5,00 €</i>	
<b>Suppléments :</b>	
<i>Salade de Laitue, Vinaigrette _____ (10, 12) 6,00 €</i>	
<i>Salade de Tomates, Vinaigrettes et Échalottes _____ 6,00 €</i>	
<i>Bouquetière de Légumes _____ 8,00 €</i>	
<i>Changement de garniture de Légumes _____ 2,50 €</i>	

### POISSONS

Sole 'Meunière' (Entière ou "en Filet à la demande") _____ (1, 4, 7)	Prix du Jour
<i>Purée de pommes de terre - Arrivage journalier et limité</i>	
Tataki Royal _____ (4, 6, 11)	36,50 €
<i>Pané en duo de thon rouge, saumon écossais mariné et pané au thé, sa tuile colorée, poêlée de légumes de saison, sauce Teriyaki maison</i>	
Filet de Bar Grillé au Four Jospier, _____ (4, 7, 8)	27,50 €
<i>Poêlée de légumes, noix de cajoux toastées, citron confit salé</i>	
Dos de Cabillaud (± 250 g) cuit vapeur, _____ (3, 4, 7, 12)	34,50 €
<i>Purée de pommes de terre, sauce hollandaise</i>	
Fish and Chips _____ (1, 3, 4, 7, 12)	32,50 €
<i>Dos de cabillaud pané au panko, sauce tartare, frites maison</i>	
Fausse Darne de Saumon Écossais Label Rouge _____ (1, 3, 4, 7, 12)	32,00 €
<i>mi-cuit coupé dans le Baron, purée de pommes de terre au cresson, jeunes légumes, sauce vin blanc</i>	

**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	44,00 €
"Maison Bernard-Massard"		

## LES VINS EUROPÉENS

### LES BLANCS

#### Italie

Imago Chardonnay .....	75 cl	32,00 €
------------------------	-------	---------

#### Portugal

Espora Reserva Alentejo .....	75 cl	35,00 €
-------------------------------	-------	---------

### LES ROUGES

#### Italie

"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana .....	75 cl	41,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento .....	75 cl	41,00 €
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	39,00 €
Conde de San Cristobal DO Ribera del Duero .....	75 cl	46,00 €
Vega Sicilia Unico 2007 "Ribera Del Duero" .....	75 cl	395,00 €

#### Portugal

Espora Reserva Alentejo .....	75 cl	48,00 €
-------------------------------	-------	---------

## NOS VOISINS FRANÇAIS

### LES BLANCS

#### Loire

Sancerre "Domaine Picard" .....	75 cl	46,00 €
	37,5cl	24,00 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex" .....	75 cl	50,00 €
Domaine Bouchié Chatellier		
Sancerre La Poussie .....	75 cl	69,00 €
Pouilly Fumé Baron de L .....	75 cl	145,00 €

## Bourgogne

Petit Chablis "Maison Régnard" .....	75 cl	48,00 €
Saint Véran Les Serreudieres <b>BFO</b> .....	75 cl	57,00 €
Domaine "Dominique Cornin"		
Rully 1 <sup>er</sup> Cru "Clos du Chaigne" .....	75 cl	75,00 €
Pouilly Fuissé <b>BFO</b> .....	75 cl	63,00 €
Domaine "Dominique Cornin"		
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faivelet .....	75 cl	70,00 €
Santenay Bachelet - Monnot .....	75 cl	75,00 €
Clos du Château Meursault .....	75 cl	81,00 €
Chablis Grand Régnard .....	75 cl	75,00 €
	37,5 cl	40,00 €
Givry 1 <sup>er</sup> Cru en Veau "Domaine Joblot" .....	75 cl	95,00 €
Saint Aubin 1 <sup>er</sup> Cru en Montceau .....	75 cl	85,00 €
"Domaine La Rue"		
Vougeot Village Domaine Bertagna .....	75 cl	120,00 €
Chassagne Montrachet .....	75 cl	110,00 €
"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>BFO</b> .....	75 cl	42,00 €
M de Minuty .....	75 cl	42,00 €
	Magnum	84,00 €

La Bastide blanche Bandol <b>BFO</b> .....	75 cl	46,00 €
Château Barbeyrolles <b>BFO</b> Régine Sumeire .....	75 cl	58,00 €

## LES ROUGES

### Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil .....	75 cl	37,00 €
"Domaine Laurent Mabileau"		
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" .....	75 cl	40,00 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" .....	75 cl	42,00 €
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>BFO</b> .....	75 cl	37,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois" .....	75 cl	44,00 €
	50 cl	32,00 €
	37,5 cl	24,00 €
Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru" .....	75 cl	48,00 €
Château La Commanderie Lalande de Pomerol .....	75 cl	49,00 €

Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" .....	75 cl	62,00 €
	37,5 cl	32,00 €
	Magnum	124,00 €
Lacoste Borie .....	75 cl	77,00 €
2 <sup>ème</sup> Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac		
Fiefs de Lagrange .....	75 cl	80,00 €
2 <sup>ème</sup> Vin Château Lagrange		
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien .....	75 cl	79,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien" .....	75 cl	79,00 €
Château Phélan-Ségur .....	75 cl	105,00 €
Château Chasse Spleen Haut Médoc .....	75 cl	109,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru" .....	75 cl	98,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" .....	75 cl	185,00 €
Château La Fleur Petrus .....	75 cl	235,00 €

## Bourgogne

Bourgogne Pinot Noir .....	75 cl	60,00 €
"Domaine Arnoux Père et Fils"		
Rully "Cuvée Marey du Clos de Bellecroix" .....	75 cl	70,00 €
Santenay Vieilles Vignes .....	75 cl	75,00 €
"Jean-François Bachelet"		
Givry 1 <sup>er</sup> Cru Les Bois Chevaux .....	75 cl	86,00 €
"Domaine Joblot"		
Pommard "Château de la Charrière" .....	75 cl	95,00 €
Domaine Girardin		
Gevrey Chambertin Vieilles Vignes .....	75 cl	120,00 €
"Domaine Harmand Geoffroy"		
Vougeot Village Domaine Bertagna .....	75 cl	120,00 €
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	59,00 €
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 "Mas des Restanques" .....	75 cl	50,00 €
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	30,00 €
Les Davids-Les dernières Terres <b>BFO</b> .....	75 cl	39,00 €

## LES CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc" .....	75 cl	79,00 €
Champagne Bruno Paillard .....	75 cl	86,00 €
Taittinger Brut Réserve .....	75 cl	95,00 €
Ruinart Blanc de Blancs .....	75 cl	155,00 €