



**BRASSERIE
DES JARDINS**

OUVERT 7 JOURS / 7

- La cuisine est ouverte :

- en semaine :

de 12 h à 14 h et de 18 h 30 à 21 h 30 (22 h le vendredi).

- les samedi, dimanche & jours fériés :

de 12 h à 14 h 30 et de 18 h 30 à 21 h 30 (22 h le samedi).

- 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	90,00 €
Champagne Bruno Paillard _____	75 cl	100,00 €
Taittinger Brut Réserve _____	75 cl	110,00 €
Ruinart Blanc de Blancs _____	75 cl	160,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison "Crème de Pêche - Crémant millésimé" _____	11,50 €
Coupe de Crémant Bernard Massard Millésimé _____	11,00 €
Coupe de Champagne "Collin Blanc de Blanc" _____	14,00 €
Kir Luxembourgeois "Crème de Cassis - Crémant millésimé" _____	11,50 €
Kir Royal _____	14,50 €
Kir Vin Blanc _____	7,50 €
Pineau des Charentes _____	8,50 €
Picon Vin Blanc _____	8,50 €
Picon Bière _____	7,00 €
Campari _____	8,50 €
Martini Rouge ou Blanc _____	7,50 €
Porto Rouge ou Blanc _____	8,50 €
Ricard _____	8,50 €
Cynar _____	8,50 €
Sanbitter _____	6,00 €
Crodino sans Alcool _____	8,00 €
Apérol Spritz sans Alcool _____	8,50 €
Apérol Spritz _____	11,50 €
Cocktail sans Alcool _____	9,00 €
Cocktail Mojito, Hugo, ... _____	13,00 €
Jack Daniel's 12 ans d'âge _____	13,00 €
Gin Gordon, Bacardi blanc, J&B, Johnnie Red Label _____	9,00 €
Supplément pour Accompagnement _____	
Soft ou Jus _____	3,00 €
Fever-Tree tonic ou Mediterranean ou Ginger Beer _____	4,50 €

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" _____	8,80	14,70 €
Sancerre "Les Perriers" Domaine Reverdy Ducroux _____	10,00	16,70 €
Saint Véran Domaine Perraud _____	11,80	19,70 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" _____	8,20	13,70 €
LE BLANC MOELLEUX _____	15 cl	
L'entre Deux "Muscat moëlleux" Famille Pastourel _____	7,90 €	
LE ROSÉ _____	15 cl	Les XL 25 cl
M de Minuty _____	9,20	15,40 €
La Bastide Blanche Bandol BIO _____	9,80	16,40 €
LES ROUGES _____	15 cl	Les XL 25 cl
Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau _____	7,80	13,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" _____	13,30	22,00 €
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois" _____	9,40	15,70 €
Barbera d'Alba Piemont _____	12,00	20,00 €
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme" _____	8,20	13,70 €

ENTRÉES FROIDES

Tartare de Bœuf du Terroir _____	1.3.4.10.12	17,50 €
<i>Préparé par nos Soins</i>		
Feiersténgzalot _____	7.10.12	16,50 €
<i>Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Sauce Moutarde</i>		
Tartare de Filet de Bœuf Simmental _____	1.3.4.10.12	21,50 €
<i>Coupé Minute au Couteau, Chips de Pain</i>		
Terrine de Foie Gras de Canard Maison, _____	1.3.7.12	Prix du Jour
<i>Chutney Maison, Croquant aux Fruits à Coque et Caramel Beurre Salé</i>		
Carpaccio de Bœuf assaisonné au sel fumé _____	1.7	19,00 €
<i>Huile d'Olive Vierge au Persil/Citron, Roquette/Parmesan</i>		
Tartare de Saumon Label rouge _____	1.3.4.6.10	21,50 €
<i>Servi avec une Mayonnaise aux Agrumes (Pamplemousse, Orange Sanguine), Mousseline de Légumes à Base d'Artichaut, Chips de Pain</i>		
Gaspaccho Maison _____	1	14,50 €
<i>aux Légumes et Fruits Bio (Végétarien)</i>		

ENTRÉES CHAUDES

Croquette de Crevettes Grises Maison _____	1.2.3.7.12	
<i>Persil Frit, Citron</i>		
	1 pièce	9,80 €
	2 pièces	19,60 €
Croquette de Fromage Maison _____	1.3.7	
	1 pièce	9,00 €
	2 pièces	18,00 €
Croquette d'Effilochés de Bœuf et Fromage _____	1.3.7	
	1 pièce	9,00 €
	2 pièces	18,00 €
Soupe de Poissons _____	1.3.4.10.12	16,50 €
<i>Garnitures Adéquates</i>		
Filet de Truite Fumé Tiède _____	1.4.7.10.12	21,50 €
<i>Tranche d'Aubergine et Céleri Rôtis, Pistache Grillée, Sauce à la Citronnelle</i>		
Sauté de Bœuf en Lamelles _____	6	22,50 €
<i>Le Tigre Qui Pleure, Haricots Vert et Jeunes Pousses</i>		

PLATS ENFANTS

Penne à la Bolognaise _____	1.3	14,00 €
Steak Haché de Bœuf, Frites Maison _____		14,00 €
Nuggets de Poulet Maison, Frites Maison _____	1.3	14,00 €
Cheese Hamburger Pain au Sésame _____	1.3.7.11	14,00 €
Fish and Chips _____	1.3.4.10.12	14,00 €

LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Tartare de Bœuf du Terroir _____	3.4.10.12	26,00 €
<i>Préparé par nos Soins, Salade, Frites Maison</i>		
Carpaccio de Bœuf assaisonné au sel fumé _____	7.12	27,50 €
<i>Huile d'Olive Vierge au Persil/Citron, Roquette/Parmesan</i>		
Tartare de Filet de Bœuf Simmental _____	1.3.4.10.12	29,50 €
<i>Coupé Minute au Couteau et Préparé par nos Soins, Frites Maison, Salade Mesclun</i>		
Jambon Fumé Luxembourgeois _____	1.3.10.12	23,50 €
<i>Salade Mesclun, Frites Maison</i>		
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef _____	1.3.7.12	26,50 €
<i>Frites Maison</i>		
Foie de Veau Poêlé _____	1.12	28,50 €
<i>Sauce à l'Échalote, Frites Maison</i>		
Escalope de Veau à la Milanaise _____	1.12	33,50 €
<i>Frites ou Salade Composée ou Tagliatelles Sauce Tomates Fraîches</i>		
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir _____	1.6.12	29,50 €
<i>Sauce Demi-Glace à la Pêche</i>		
Véritable Tijuana Caesar Salad _____	1.3.7.8.10.12.14	25,50 €
Tagliata de Bœuf Simmental _____	1.7.12	36,50 €
<i>Pleurotes, Roquette, Parmesan, Jus de Viande au Porto et Vinaigre Balsamique</i>		
Ris de Veau Rôtis, _____	1.7.12	39,00 €
<i>Asperges Vertes, Purée de Pommes de Terre, Jus de Viande au Vinaigre Balsamique</i>		
Duo d'aubergines rôties, _____	1.3.7.12	28,50 €
<i>Farcies d'une Mousseline de Houmous d'Haricots Blancs, Persillade aux Amandes et Pistache et Tomates Confites</i>		

VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER

Filet Pur de Bœuf (± 200 g) _____		32,50 €
Entrecôte Simmenthal (± 350 g) _____		34,50 €
Côte à l'Os (± 500 g) pour 1 Personne _____		39,50 €
Côte à l'Os (± 1,2 kg) pour 2 Personnes, "2 Sauces au Choix" _____		96,00 €
Châteaubriand de Filet de Bœuf (± 600 g) 2 Pers. _____		96,00 €
<i>2 Sauces au Choix</i>		
Faux Filet de Bœuf Sélection _____		29,50 €
Garnitures au Choix : Frites Maison, Pommes au Four, Pommes de Terre Sautées, Purée de Pommes de Terre, _____ 7		
Sauces au Choix :		
Poivre Vert Crème, Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc _____	1.7.12	4,50 €
Béarnaise, Échalotes _____	3.7.12	5,00 €
Suppléments :		
Salade de Laitue, Vinaigrette _____	10.12	7,00 €
Salade de Tomates, Vinaigrettes et Échalotes _____	10.12	7,00 €
Bouquetière de Légumes _____		10,00 €
Changement de Garniture de Légumes _____		2,80 €

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 de Thon Rouge Pané au Pavot et au Romarin _____	4.6.11	37,50 €
<i>Poêlée de Légumes, Chapelure d'Oignons Frits, Sauce Teriyaki Maison</i>		
Filet de Bar Grillé au Four Josper, _____	4.7.8	29,00 €
<i>Poêlée de Légumes, Noix de Cajoux Toastées</i>		
Dos de Cabillaud (± 250 g) cuit vapeur, _____	3.4.7.12	35,50 €
<i>Purée de Pommes de Terre, Sauce Hollandaise</i>		
Fish and Chips _____	1.3.4.7.12	33,50 €
<i>Dos de Cabillaud Pané au Panko, Sauce Tartare, Frites Maison</i>		
Pavé de Saumon Écossais Label Rouge _____	1.3.4.7.12	33,50 €
<i>Cuit à l'Unilatérale, Asperges Vertes, Purée de Pommes de Terre, Sauce Béarnaise</i>		

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

LES CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc" _____	75 cl	90,00 €
Champagne Bruno Paillard _____	75 cl	100,00 €
Taittinger Brut Réserve _____	75 cl	110,00 €
Ruinart Blanc de Blancs _____	75 cl	160,00 €

LE TERROIR LUXEMBOURGEOIS

LES BLANCS

Pinot Blanc "Domaine Clos des Rochers" _____	75 cl	37,00 €
Riesling Ahn Vogelsang Maison Schmit Fohl _____	75 cl	45,00 €
Riesling "Domaine Clos des Rochers" _____	75 cl	45,00 €
	37,5 cl	25,00 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen" _____	75 cl	44,00 €
	37,5 cl	25,00 €
Pinot Gris Ahn Goellebour Maison Schmit-Fohl _____	75 cl	46,00 €

LES CRÉMANTS

Crémant de Luxembourg Millésimé _____	75 cl	49,00 €
"Maison Bernard-Massard"		

LES VINS EUROPÉENS

LES BLANCS

Italie		
Imago Chardonnay _____	75 cl	36,00 €
Portugal		
Espora Reserva Alentejo BfO _____	75 cl	41,00 €

LES ROUGES

Italie		
"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana _____	75 cl	44,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento _____	75 cl	44,00 €
Barbera d'Alba Piemont _____	75 cl	60,00 €
Le Difese San Guido 3 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana _____	75 cl	70,00 €
Guidalberto 2 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana _____	75 cl	107,00 €
Ornellaia 2014 Bolgheri _____	37,5 cl	135,00 €
Espagne		
Zinio Vendimia Seleccionada Rioja Crianza _____	75 cl	37,00 €
Enate Crianza Tempranillo & Cabernet _____	75 cl	42,00 €
Conde de San Cristobal DO Ribera del Duero _____	75 cl	50,00 €
Portugal		
Espora Reserva Alentejo BfO _____	75 cl	51,00 €

NOS VOISINS FRANÇAIS

LES BLANCS

Loire

Sancerre "Les Perriers" Domaine Reverdy Ducroux _____	75 cl	50,00 €
	37,5cl	25,00 €
Pouilly Fumé "Argile à Silex" _____	75 cl	56,00 €
Domaine Bouchié Chatellier		
Sancerre La Poussie _____	75 cl	75,00 €
Pouilly Fumé Baron de L _____	75 cl	160,00 €

Bourgogne

Macon "La Roche Vineuse" Domaine Perraud _____	75 cl	49,00 €
Petit Chablis "Château de Maligny" _____	75 cl	49,00 €
Saint Véran Domaine Perraud _____	75 cl	59,00 €
Pouilly Fuissé BfO _____	75 cl	69,00 €
Domaine "Dominique Cornin"		
Mercurey "Clos Rochette" Domaine Faivelet _____	75 cl	73,00 €
Clos du Château _____	75 cl	95,00 €
"Mise en bouteille au Château de Meursault"		
Chablis Grand Régnard _____	75 cl	85,00 €
	37,5 cl	46,00 €
Pernand Vergelesses "Maison Champy" _____	75 cl	95,00 €
Chassagne Montrachet _____	75 cl	130,00 €
"Domaine de la Maltroye"		

Côtes du Rhône

Domaine de Saint Cosme "Les deux Albion" BfO _____	75 cl	42,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" _____	75 cl	41,00 €
Chateauneuf du Pape Domaine "Roger Perrin" _____	75 cl	72,00 €
Condrieu Invitare Maison Chapoutier _____	75 cl	125,00 €

Languedoc Roussillon

Domaine de l'Aigle Chardonnay BfO _____	75 cl	55,00 €
Gérard Bertrand		

LES ROSÉS

Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose BfO _____	75 cl	46,00 €
M de Minuty _____	75 cl	46,00 €
	Magnum	91,00 €
La Bastide blanche Bandol BfO _____	75 cl	49,00 €

LES ROUGES

Loire

Saint-Nicolas de Bourgueil _____	75 cl	39,00 €
"Domaine Laurent Mabileau"		
Chinon Vieilles Vignes "Domaine de la Perrière" _____	75 cl	43,00 €
Bourgueil "Cuvée des Chesnaies" _____	75 cl	45,00 €
Sancerre La Croix du Roy - Lucien Crochet _____	75 cl	61,00 €

Bordeaux

Ronan By Clinet _____	75 cl	39,00 €
"élaboré par le Château Clinet à Pomerol"		
Château Peybonhomme les Tours "Blaye" BfO _____	75 cl	40,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois" _____	75 cl	47,00 €
	50 cl	35,00 €
	37,5 cl	27,00 €
Château Patris "Saint-Emilion Grand Cru" _____	75 cl	51,00 €
Château La Commanderie Lalande de Pommerol _____	75 cl	54,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" _____	75 cl	66,00 €
	37,5 cl	35,00 €
	Magnum	130,00 €
Lacoste Borie _____	75 cl	79,00 €
2 ^{ème} Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac		
Fiefs de Lagrange _____	75 cl	89,00 €
2 ^{ème} Vin Château Lagrange		
Pavillon de Poyferré (second vin) Saint Julien _____	75 cl	85,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien" _____	75 cl	85,00 €
Château Phélan-Ségur _____	75 cl	115,00 €
Château Chasse Spleen Haut Médoc _____	75 cl	125,00 €
Château la Marzelle "Saint-Emilion Grand Cru" _____	75 cl	115,00 €
Château Léoville Poyferré "Saint Julien" _____	75 cl	195,00 €
Château La Fleur Petrus 2012 _____	75 cl	245,00 €

Sud-Ouest

La gloire de mon père BfO _____	75 cl	44,00 €
"Château Tours des Gendres"		

Bourgogne

Savigny Les Beaune "Maison Champy" _____	75 cl	98,00 €
Pommard "Château de la Charrière" _____	75 cl	115,00 €
Domaine Girardin		
Corton Grand Cru "Le Rognet" _____	75 cl	160,00 €
Domaine Arnoux Père & Fils		
Gevrey Chambertin La Justice _____	75 cl	185,00 €
Maison Charlopin		
Charmes Chambertin Grand Cru _____	75 cl	255,00 €
Domaine Philippe Charlopin		

Beaujolais

Morgon "Vieilles Vignes" _____	75 cl	61,00 €
Château Grange-Cochard		

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme" BfO _____	75 cl	41,00 €
Crozes Hermitage "Cuvée à 4 Mains" _____	75 cl	50,00 €
Luc Baudet et François Villard		
Vacqueyras "Mas des Restanques" BfO _____	75 cl	54,00 €
Saint Joseph "La Grande Pompée" _____	75 cl	61,00 €
Maison Paul Jaboulet		
Gigondas "Mas des Restanques" BfO _____	75 cl	61,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses" _____	75 cl	90,00 €
Paul Jaboulet Aîné		
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier _____	75 cl	150,00 €

Languedoc Roussillon

Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes _____	75 cl	35,00 €
Les Davids-Les dernières Terres BfO _____	75 cl	45,00 €