



**BRASSERIE
DES JARDINS**

OUVERT 7 JOURS / 7

La cuisine est ouverte

Le midi

- ♦ En semaine
de 12 h à 14 h
- ♦ les samedi, dimanche & jours fériés :
de 12 h à 14 h 30

Le soir

de 18 h 30 à 21 h 30
22 h le vendredi et le samedi.

- ♦ Si vous êtes tenus par un timing précis, n'hésitez pas à nous le faire savoir 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	115,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	75 cl	160,00 €

APÉRITIFS

Apéritif Maison	11,50 €	Whisky
Crémant millésimé & Crème de Pêche		J & B
Coupe de Crémant	11,00 €	Johnnie Red Label
Bernard Massard Millésimé		Jack Daniel's 12 ans d'âge ..
Coupe de Champagne	14,00 €	Gin
Collin Blanc de Blanc		Gordon
Kir Luxembourgeois	11,50 €	Gin Mare
Crémant millésimé & Crème de Cassis		Gin Tanqueray Ten
Kir Royal	14,50 €	Gin Bombay Sapphire East
Kir Vin Blanc	7,50 €	Gin Monkey 47
Muscat de Frontignan	7,90 €	Gin Hendricks
Cuvée Prestige Château de la Peyrade		Ginix
Pineau des Charentes	8,50 €	Cool Feet
Picon Vin Blanc	8,50 €	Gin Bathtub
Picon Bière	7,00 €	
Campari	8,50 €	Supplément pour Accompagnement
Martini Rouge ♦ Blanc	7,50 €	♦ Soft ♦ Jus
Porto Rouge ♦ Blanc	8,50 €	♦ Fever-Tree tonic
Ricard	8,50 €	♦ Mediterranean
Cynar	8,50 €	♦ Ginger Beer
Apérol Spritz	11,50 €	Sans Alcool
Cocktail Mojito, Hugo, ...	13,00 €	Sanbitter
Bacardi blanc	9,00 €	Crodino
		Apérol Spritz
		Cocktail

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 "Chemin de Marloup" Domaine J.P. Picard	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 moelleux" Famille Pastourel	7,90 €	
LE ROSÉ	15 cl	Les XL 25 cl
M de Minuty	10,00	16,70 €
La Bastide Blanche Bandol BIO	10,80	18,00 €
LES ROUGES	15 cl	Les XL 25 cl
♥ L'Incontournable "Collin-Bourisset"	6,80	11,40 €
Saint-Nicolas de Bourgueil Domaine Laurent Mabileau	7,80	13,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe"	13,80	23,00 €
Château Patache d'Aux "Médoc Cru Bourgeois"	9,40	15,70 €
Solesta Castel di Lama	10,00	16,70 €
Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme"	8,20	13,70 €

ENTRÉES FROIDES

Tartare de Bœuf du Terroir	1.3.4.10.12	17,50 €
Préparé par nos Soins, Chips de Pain		
Feiersténgzalot	7.10.12	16,50 €
Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Sauce Moutarde		
Tartare de Filet de Bœuf Simmental	1.3.4.10.12	21,50 €
Coupé Minute au Couteau, Chips de Pain		
Terrine de Foie Gras de Canard Maison,	1.3.7.12	25,50 €
Brioche à Tête, Chutney Maison, Croquant aux Fruits à Coque et Caramel Beurre Salé		
Carpaccio de Bœuf	1.7	19,00 €
Huile d'Olive Vierge au Persil et Citron, Roquette et Parmesan		
Gravelax de Saumon Ecosais Label Rouge	3.4.10.12	22,50 €
Sauce Miel Moutarde		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	21,50 €
Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan		
Tartare de Dorade Royale Bio aux Citrons Vert & Jaune	1.3.4.6.10	22,50 €
Petits Pois, Groseilles, Coriandre, Houmous aux Épices Marocaines, Mayonnaise aux Tomates Séchées, Chips de Pain		

ENTRÉES CHAUDES

Croquette de Crevettes Grises Maison	1.2.3.7.12	1 pièce	11,00 €
Persil Frit, Citron		2 pièces	22,00 €
Croquette de Fromage Maison	1.3.7	1 pièce	9,00 €
		2 pièces	18,00 €
Soupe de Poissons	1.3.4.10.12		16,50 €
Garnitures Adéquates			
Scampis de mer sautés à la mode Sichuan	2.5.6	4 pièces	21,50 €
et Stir Fried de Légumes			
Galette de pommes de terre	1.3.7	2 pièces	15,00 €
Mesclun, Compote de Pommes, Persillade, Crème Épaisse d'Isigny			
L'O's à Moelle Rôti au Four à la Fleur de Sel	1		16,50 €
Pain Grillé en Persillade			
Velouté de Légumes Hivernaux	1.7		13,50 €
Huile de Courge, Croûtons			

PLATS ENFANTS

Penne à la Bolognaise	1.3	14,00 €
Steak Haché de Boeuf, 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 €
Préparé par nos Soins, Salade, Frites Maison		
Carpaccio de Bœuf	7.12	27,50 €
Huile d'Olive Vierge au Persil et Citron, Roquette et Parmesan		
Tartare de Filet de Bœuf Simmental	1.3.4.10.12	29,50 €
Coupé Minute au Couteau et Préparé par nos Soins, Frites Maison, Salade Mesclun		
Tartare de Dorade Royale Bio aux Citrons Vert & Jaune	1.3.4.6.10	36,50 €
Petits Pois, Groseilles, Coriandre, Houmous aux Épices Marocaines, Mayonnaise aux Tomates Séchées, Chips de Pain		
Jambon Fumé Luxembourgeois	10.12	23,50 €
Salade Mesclun, Frites Maison		
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef	1.3.7.12	26,50 €
Frites Maison		
Foie de Veau Poêlé	1.12	28,50 €
Sauce à l'Échalote, Frites Maison		
Rognons de Veau à la Moutarde en Grains	1.7.10	26,50 €
Frites Maison		
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir	1.6.12	29,50 €
Sauce Cerises Griottes		
Véritable Tijuana Caesar Salad	1.3.7.8.10.12.14	25,50 €
Cordon Bleu de Veau du Chef Revisité	1.3.7	34,50 €
Jambon de bœuf Ibérique Cecina, Mozzarella, Parmesan, Scamorza Fumé, Tomates Séchées, Basilic, Sauce Crème Champignons, Frites Maison		
Ris de Veau Rôti,	1.7.12	39,00 €
Petits Légumes, Sauce aux Cèpes, Purée de Pommes de Terre		
Vitello Tonnato	3.4.7.10.12	32,50 €
Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan		
Le Chili con Quinoa aux Seitans Bio	1	26,50 €

VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER

Les viandes seules n'ont pas d'allergènes

Filet Pur de Boeuf (± 200 g)	32,50 €
Entrecôte Simmental (± 350 g)	34,50 €
Onglet de Bœuf Black Angus, Sauce Échalotes	1.7.12 29,50 €
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 Boeuf (± 600 g) 2 Personnes	96,00 €
2 Sauces au Choix	
Garnitures au Choix :	
Frites Maison, 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 :	
Galette de pommes de terre (Gromperekichelcher)	1.3.7 9,00 €
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
Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité		
Duo de Solettes 'Meunière'	1.4.7	Prix du Jour
Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité		
Tataki Tokyo Style : Thon Rouge Pané au Panko	4.6.11	37,50 €
Légumes Hivernaux, Sauce Teriyaki Maison		
Filet de Bar Grillé au Four Josper,	4.7.8	29,00 €
Poêlée de Légumes, Noix de Cajoux Toastées		
Dos de Cabillaud (± 250 g) Cuit Vapeur,	3.4.7.12	35,50 €
Purée de Pommes de Terre, Sauce Hollandaise		
Fish and Chips	1.3.4.10.12	33,50 €
Dos de Cabillaud Pané au Panko, Sauce Tartare, Frites Maison		

**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	115,00 €
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	47,00 €
	37,5 cl	26,00 €
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

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

LES ROUGES

<u>Italie</u>		
"Governo", San Leonino, Sangiovese-Toscana _____	75 cl	44,00 €
Curious Donkey Susumaniello IGP Salento _____	75 cl	44,00 €
Barbera d'Alba Piemont _____	75 cl	62,00 €
Solesta Castel di Lama _____	75 cl	50,00 €
Cum Laude Toscana _____	75 cl	56,00 €
Le Difese San Guido 3 ^{ème} vin de Sassicaia Toscana _____	75 cl	70,00 €
Ornellaia 2014 Bolgheri _____	37,5 cl	135,00 €
<u>Espagne</u>		
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	58,00 €
<u>Portugal</u>		
Espora Reserva Alentejo BfO _____	75 cl	51,00 €

NOS VOISINS FRANÇAIS

LES BLANCS

<u>Loire</u>		
Sancerre "Chemin de Marloup" _____	75 cl	50,00 €
Domaine Jean Paul Picard _____	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 "Terroirs" Sangouard-Guyot _____	75 cl	59,00 €
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	95,00 €
	37,5 cl	48,00 €

Pernand Vergeleses "Maison Champy" _____	75 cl	95,00 €
------------------------------------------	-------	---------

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	65,00 €
Gérard Bertrand _____		

LES ROSÉS

Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose BfO _____	75 cl	47,00 €
M de Minuty _____	75 cl	50,00 €
	Magnum	100,00 €
La Bastide blanche Bandol BfO _____	75 cl	54,00 €

LES ROUGES

<u>Loire</u>		
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 €

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 Pomerol _____	75 cl	54,00 €
Château Petit Bocq "Saint-Estèphe" _____	75 cl	69,00 €
	37,5 cl	35,00 €
Magnum		138,00 €

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	95,00 €
Moulin Riche "Saint-Julien" _____	75 cl	95,00 €
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" 2018 _____	75 cl	195,00 €
Château La Fleur Petrus 2015 _____	75 cl	315,00 €

Sud-Ouest

La gloire de mon père BfO _____	75 cl	45,00 €
"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 _____		
Volnay "Louis Jadot" 2015 _____	75 cl	145,00 €
Corton Grand Cru "Le Rognet" 2020 _____	75 cl	160,00 €
Domaine Arnoux Père & Fils _____		
Gevrey Chambertin La Justice _____	75 cl	185,00 €
Maison Charlopin _____		
Charmes Chambertin Grand Cru 2017 _____	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 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° _____	75 cl	41,00 €
"Paul Jaboulet Aîné" BfO _____		
Crozes Hermitage "La Mule Noire" _____	75 cl	54,00 €
Vacqueyras "Mas des Restanques" BfO _____	75 cl	54,00 €
Saint Joseph "Caroline" _____	75 cl	62,00 €
Cuvée Prestige Louis Cheze _____		
Gigondas "Mas des Restanques" BfO _____	75 cl	62,00 €
Cornas "Les Grandes Terrasses" _____	75 cl	90,00 €
Paul Jaboulet Aîné _____		
Côte-Rôtie "Les Bécasses" M. Chapoutier _____	75 cl	150,00 €

Languedoc Roussillon

♥ L'Incontournable "Collin-Bourisset" _____	75 cl	34,00 €
Les Clefs de Terre Dieu Syrah Vieilles Vignes _____	75 cl	35,00 €
Pic Saint Loup "Les Domaines Robert Vic" _____	75 cl	49,00 €
Les Davids-Les dernières Terres BfO _____	75 cl	53,00 €