



# BRASSERIE DES JARDINS

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.

## CHAMPAGNES

Champagne Colin "Blanc de Blanc"	90,00 €
Champagne Bruno Paillard	100,00 €
Taittinger Brut Réserve	115,00 €
Ruinart Blanc de Blancs	160,00 €

## APÉRITIFS

Apéritif Maison <i>Crémant millésimé &amp; Crème de Pêche</i>	11,50 €
Coupe de Crémant <i>Bernard Massard Millésimé</i>	11,00 €
Coupe de Champagne <i>Collin Blanc de Blanc</i>	14,00 €
Kir Luxembourgeois <i>Crémant millésimé &amp; Crème de Cassis</i>	11,50 €
Kir Royal	14,50 €
Kir Vin Blanc	7,50 €
Muscat de Frontignan <i>Cuvée Prestige Château de la Peyrade</i>	7,90 €
Pineau des Charentes	8,50 €
Picon Vin Blanc	8,50 €
Picon Bière	7,00 €
Campari	8,50 €
Martini Rouge   Blanc	7,50 €
Porto Rouge   Blanc	8,50 €
Ricard	8,50 €
Cynar	8,50 €
Apérol Spritz	11,50 €
Cocktail Mojito, Hugo, Bacardi blanc	9,00 €
<b>Whisky</b> J & B	9,00 €
Johnnie Red Label	9,00 €
Jack Daniel's 12 ans d'âge	13,00 €
<b>Gin</b> Gordon	9,00 €
Gin Mare	16,00 €
Gin Tanqueray Ten	17,00 €
Gin Bombay Sapphire East	17,00 €
Gin Monkey 47	17,00 €
Gin Hendricks	16,00 €
Ginix	14,00 €
Cool Feet	14,00 €
Gin Bathtub	14,00 €

## Supplément pour Accompagnement

◆ Soft   Jus	3,00 €
◆ Fever-Tree tonic	4,50 €
◆ Mediterranean	4,50 €
◆ Ginger Beer	4,50 €

## Sans Alcool

Sanbitter	7,50 €
Crodino	8,50 €
Apérol Spritz	9,50 €
Cocktail	9,50 €
Pamplemousse Tonic	10,10 €

## 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

LES BLANCS		15 cl	Les XL 25 cl
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen"	9,40	15,70 €	
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

LE BLANC MOELLEUX		15 cl	Les XL 25 cl
L'entre Deux "Muscat moelleux" Famille Pastourel	7,90	13,20 €	

## LES ROSÉS

LES ROSÉS		15 cl	Les XL 25 cl
♥ Château Favori	9,40	15,70 €	
M de Minuty	10,40	17,40 €	
La Bastide Blanche Bandol BIO	11,00	18,40 €	

## LES ROUGES

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"	14,60	24,40 €	
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

Feiersténgzalot <i>Salade de Bœuf Luxembourgeoise, Sauce Moutarde</i>	7.10.12	16,50 €
Tartare de Filet de Bœuf Black Angus Grainfed <i>Coupé Minute au Couteau, Chips de Pain</i>	1.3.4.10.12	21,50 €
Tartare de saumon frais écossais à la mode Thaï <i>Oignons Cébettes, Sésame et Huile de Sésame Torréfié, Servi avec une Mayonnaise aux Saveurs de Rhubarbe, Espuma de Légumes, Chips de Pain</i>	1.3.4.6.10	22,50 €
Tranche de Foie Gras de Canard Maison, Brioche à Tête, <i>Chutney Maison, Croquant aux Fruits à Coque et Caramel Beurre Salé</i>	1.3.7.12	25,50 €
Carpaccio de Bœuf <i>Pignons de pin, Croustons, Oignon Cébette, Bruschetta de Tomate à l'Huile d'olive Vierge, Roquette, Parmesan et Citron Râpé</i>	1.7	19,00 €
Vitello Tonnato <i>Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan</i>	3.4.7.10.12	21,50 €
Gaspacho maison aux fruits de saisons et légumes Bio - Végétarien	1	14,50 €

## ENTRÉES CHAUDES

Croquette de Crevettes Grises Maison <i>Persil Frit, Citron</i>	1.2.3.7.12	11,00 €
	2 pièces	22,00 €
Croquette de Fromage Maison	1.3.7	9,00 €
	2 pièces	18,00 €
Soupe de Poissons <i>Garnitures Adéquates</i>	1.3.4.10.12	16,50 €
Samoussa de thon au curry <i>et rougail de légumes Mauriciens</i>	1.3.4	16,50 €
Pain Bao farci <i>Bœuf Braisé 12 Heures à la Bière Belge et Barbecue légèrement épicé, Oignons Cébettes</i>	1.3.6.7	16,50 €

## 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, Frites Maison	1.3.7.11	14,00 €
Fish and Chips, Frites Maison	1.3.4.10.12	14,00 €

## LES CLASSIQUES & LES PLATS DE SAISON

Tartare de Bœuf du Terroir <i>Préparé par nos Soins, Salade, Frites Maison</i>	1.3.4.10.12	26,00 €
Carpaccio de Bœuf <i>Pignons de Pin, Croustons, Oignon Cébette, Bruschetta de Tomate à l'Huile d'Olive Vierge, Roquette, Parmesan et Citron Râpé</i>	1.7	27,50 €
Tartare de Filet de Bœuf Black Angus Grainfed <i>Coupé Minute au Couteau, Chips de Pain</i>	1.3.4.10.12	29,50 €
Tartare de saumon frais écossais à la mode Thaï <i>Oignons Cébettes, Sésame et Huile de Sésame Torréfié, Servi avec une Mayonnaise aux Saveurs de Rhubarbe, Espuma de Légumes, Chips de Pain</i>	1.3.4.6.10	36,50 €
Jambon Fumé Luxembourgeois <i>Salade Mesclun, Frites Maison</i>	10.12	24,50 €
Bouchée à la Reine Contemporaine du Chef, Frites Maison	1.3.7.12	26,50 €
Foie de Veau Poêlé <i>Sauce à l'Échalote, Frites Maison</i>	1.12	28,50 €
Escalope de veau à la Milanaise, <i>Frites ou Tagliatelles, Sauce Tomates Fraîches</i>	1.3.10.12	34,50 €
Magret de Canard Rôti au Miel du Terroir et thym <i>Sauce à l'Orange, Frites</i>	1.4.6.12.14	29,50 €
Véritable Tijuana Caesar Salad	1.3.7.8.10.12.14	25,50 €
Cordon Bleu de Veau du Chef Revisité <i>Jambon de Bœuf Ibérique Cecina, Mozzarella, Parmesan, Scamorza Fumé, Tomates Séchées, Basilic, Sauce Crème Champignons, Frites Maison</i>	1.3.7	34,50 €
Ris de Veau Rôtis, <i>Petits Légumes, Sauce aux Girolles, Purée de Pommes de Terre</i>	1.7.12	39,00 €
Vitello Tonnato <i>Veau Cuit en Basse Température puis Coupé Fin, Tranches de Thon Cuit, Sauce au Thon, Caprons, Roquette et Parmesan</i>	3.4.7.10.12	33,50 €

## LES VIANDES CUITES AU FOUR JOSPER

*Les viandes seules n'ont pas d'allergènes*

Filet Pur de Bœuf Black Angus Grainfed (± 200 g)	32,50 €
Entrecôte Sélection Black Angus Grainfed (± 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	96,50 €
Châteaubriand de Filet de Bœuf Black Angus Grainfed (± 600 g) 2 Personnes - 2 Sauces au Choix	96,50 €
<b>Garnitures au Choix :</b> <i>Frites Maison, Pommes de Terre Sautées (oignons &amp; lardons), Purée de Pommes de Terre</i>	7
<b>Sauces au Choix :</b> Beurre Maître d'Hôtel	7   3,00 €
Poivre Vert Crème, Poivre Noir Concassé Crème, Archiduc	1.7.12   4,50 €
Béarnaise, Échalotes	3.7.12   5,00 €
<b>Suppléments :</b> 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 €

## LES 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
Duo de Solettes 'Meunière' <i>Purée de Pommes de Terre - Arrivage Journalier et Limité</i>	1.4.7	Prix du Jour
Tataki Tokyo Style : Thon Rouge Pané aux Sésames <i>Teriyaki maison, mousseline d'avocat, riz japonais et poêlée de légumes, sauce asiatique, feuille de riz croustillante</i>	4.6.11	37,50 €
Pavé de saumon cuit à l'unilatéral, <i>Demi Courgette Farciée aux Légumes du Soleil, Noisettes, Noix de Cajou, Basilic, Sauce Safranée</i>	1.4.7.8.12	31,50 €
Filet de Bar Grillé au Four Josper, <i>Poêlée de Légumes, Noix de Cajou Toastées</i>	4.7.8	29,00 €
Dos de Cabillaud (± 250 g) Cuit Vapeur, <i>Purée de Pommes de Terre, poêlée de légumes, Sauce Hollandaise</i>	3.4.7.12	38,50 €
Fish and Chips <i>Dos de Cabillaud Pané au Panko, Sauce Tartare, Frites Maison</i>	1.3.4.10.12	33,50 €

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	45,00 €
	37,5 cl	26,00 €
Pinot Gris "Domaine Château de Schengen" .....	75 cl	47,00 €
	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

<b>Italie</b>		
Imago Chardonnay .....	75 cl	36,00 €
<b>Portugal</b>		
Esporao Reserva Alentejo BfO .....	75 cl	41,00 €

### LES ROUGES

<b>Italie</b>		
"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 <sup>ème</sup> vin de Sassicaia Toscana .....	75 cl	73,00 €
Guidalberto 2 <sup>ème</sup> 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	58,00 €

### Portugal

Esporao Reserva Alentejo BfO .....	75 cl	51,00 €
------------------------------------	-------	---------

## NOS VOISINS FRANÇAIS

### LES BLANCS

#### Loire

Sancerre "Chemin de Marloup" .....	75 cl	50,00 €
Domaine Jean Paul Picard .....	37,5 cl	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 Vergelesses "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" BfO .....	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 Favori .....	75 cl	47,00 €
Château La Tour l'Evêque Pétale de Rose BfO .....	75 cl	47,00 €
M de Minuty .....	75 cl	52,00 €
	Magnum	104,00 €
La Bastide blanche Bandol BfO .....	75 cl	55,00 €

### 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 €

#### Bordeaux

Ronan By Clinet .....	75 cl	39,00 €
"élaboré par le Château Clinet à Pomerol"		
Château Peybonhomme les Tours "Blaye" BfO .....	75 cl	41,00 €
Château Patache D'Aux "Médoc Cru Bourgeois" .....	75 cl	50,00 €
	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	73,00 €
	37,5 cl	35,00 €
	Magnum	138,00 €
Lacoste Borie .....	75 cl	79,00 €
2 <sup>ème</sup> Vin Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac		
Fiefs de Lagrange .....	75 cl	89,00 €
2 <sup>ème</sup> 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" 2021 .....	75 cl	185,00 €
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 Château Grange-Cochard .....	75 cl	61,00 €
-------------------------------------	-------	---------

#### Côtes du Rhône

Côtes du Rhône "Château Saint-Cosme" BfO .....	75 cl	41,00 €
Côtes du Rhône Parallèle 45° "Paul Jaboulet Aîné" BfO .....	75 cl	41,00 €
Crozes Hermitage "Les Jalets" .....	75 cl	54,00 €
Vacqueyras "Mas des Restanques" BfO .....	75 cl	54,00 €
Saint Joseph "Caroline" .....	75 cl	65,00 €
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 €