

Les entrées

- Crème de tomates ou de légumes du jour - 8 €
- Farandole de légumes frais de saison - 12.50 €
- Assiette de charcuterie de notre terroir - 16 €
- Duo de truite du terroir fumée et gravlax- 18 €
- Salade de chèvre bio de la ferme Gillen et miel luxembourgeois - 16 €
- Duo de croquettes cancoillotte et jambon cru du terroir - 14 €
- Burata et son gaspaccio à l'huile d'olive basilic-14 €
- Feuilleté de St Jacques façon du chef - 18 €

Les plats

- Suprême de poulet jaune au Riesling à la crème et moutarde du Luxembourg - 22 €
- Burger rustique des Tanneries - 20 €
- Filet de bœuf luxembourgeois grillé, accompagné de sa sauce au choix, 300 gr - 34 €
- Entrecôte luxembourgeoise grillée, accompagnée de sa sauce au choix, 300 gr - 29.50 €
- Tagliata de bœuf sur lit de mesclun, huile d'olives au citron et copeaux de Parmesan - 28 €
- Truite du terroir, sauce luxembourgeoise - 20 €
- Dos de Cabillaud en croûte d'herbes sur écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe - 27 €
- Aubergine au four, pesto et noix, basilic et parmesan - 16.50 €

Les accompagnements au choix

- Pommes croquettes maison, pommes frites luxembourgeoises, riz, pâtes
- Salade mixte, légumes de saison

Les douceurs

- Duo de mousse au chocolat maison - 9.50 €
- Pavlova aux fraises - 9.50 €
- Moelleux au chocolat et son cœur aux fruits rouges (10 minutes de préparation) - 9.50 €
- Tarte au fromage de chèvre de la ferme Gillen - 8 €
- Trio de sorbets - 8 €

Menu enfants 12.00 €

Potage du jour

+++

Nuggets de poulet, frites

+++

Coupe de glace, 2 boules

Ou

Mousse au chocolat