



## CARTE D'ÉTÉ

L'été est arrivé et le soleil est ressorti. Et avec lui, de nombreux fruits et légumes qui n'attendaient que lui.

Notre Chef se fait un plaisir de vous proposer des aliments de saison et du terroir préparés par nos soins.

Nous essayons au mieux de travailler avec des producteurs locaux.

*Nous sommes fiers de vous présenter ces artisans amoureux du terroir*

- *La Ferme Gillen à Grümmscheid (Fromages de chèvre)*
- *La Ferme Eschette, à Noertrange (viandes et légumes)*
- *La Ferme Brachmond à Dahl (mouton texel)*
- *Maison Niessen, Maître Boucher à Troisvierges*
- *Brasserie Simon à Wiltz*
- *Téi vum Séi*
- *Familljebetrib Welter Frank (oeufs et pommes de terre)*
- *Legulux (Tratten)*

*Le bâtiment de l'Hôtel-Restaurant "Aux Tanneries de Wiltz" est un élément central du patrimoine culutural de la ville de Wiltz et du nord du Grand-Duché. Construit en 1735 durant la période autrichienne, ses murs ont été les témoins de la production de cuir durant près de 200 ans. Aujourd'hui, sa seule ambition de vous fairepasser un bon momnent.*

Bon appétit...





## Pour commencer...

### Les Entrées froides

Salade de chèvre chaud (ferme Gillen à Grumelscheid) 16,50 € / 23,50 €  
en aumonière ou au lards (1)

Pâté en croûte maison, foie gras, pistache et son confits 19,50 €  
d'oignon maison (1,3,7,8)

Carpaccio de boeuf de nos fermiers à la truffe 21,50 € / 29,00 €  
d'été (1,3,7,8)

Salade César et sa volaille jaune cuite en basse 19,50 € / 26,00 €  
température et anchois (1,3,4,8,14)

### Entrées chaudes

Potage du jour (1,7,8) 9,00 €

Croquettes de fromage de chèvre maison 16,50 € / 23,50 €  
(Ferme Gillen) (1,3,7,8)

Croquettes de volaille maison aux 17,50 € / 24,50 €  
champignons (1,3,7,8)

Cassolette de scampis à la façon du chef (1,2,7) 24,00 € / 33,00 €



Profitez d'une petite pause rafraichissante avec un trou normand en découvrant notre :  
Sorbet Maison aux Quetsches (4,50 € + 2 € pour l'arrosage)





## Les Plats

Ballotine de volaille farcie et sa sauce aux champignons (3,7)	26,00 €
Medaillon de porc façon Orloff et sa crème champignons (1,7)	29,00 €
Courgette farcie au Bulgur et féta (Végan) 	24,50 €
Calamars, déclinaison de romanesco et son huile à l'encre de seiche (8,12,14)	29,00 €
Filet de dorade rôti accompagner de sa sauce vierge et son taboulé ensoleillé (4,8)	29,00 €
Boulettes maison à la façon du chef et sa sauce à l'échalote (1,3,7)	23,50 €
Brochette d'agneau à la façon du chef (1,3,10)	29,00 €
Burger Maison façon Tanneries (1,3,7)	23,50 €
Entrecôte Luxembourgeoise rôtie bio 350gr	33,50 €
Tagliata de boeuf au pesto et parmesan (bleu ou saignant) (7,8)	39,50 €

### LES ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES AUX CHOIX POUR LES VIANDES RÔTIE

Pommes croquettes maison (1,3,7), pommes frites maison, riz, pâtes fraîches (1)

Salade mixte, légumes de saison

Pour les grillades: beurre maître d'hôtel, sauce chef à la truffe, poivre vert, champignons (1,7,12)





## Les Douceurs

Tartelette au chocolat, caramel et sa glace à la noisette (1,3,7,8)	11,00 €
Tiramisu maison (1,3,7,12)	9,50 €
Crème brûlée à la vanille bourbon (3,7)	9,50 €
Parfait glacé à la fraise et verveine (3,7)	11,00 €
Glace Maison aux amandes et au Cognac (1,3,7,8,12)	12,50 €
Dame blanche (3,7)	9,50 €
Sorbet maison aux quetsches (Arrosé à son eau de vie +3,5€)	10,00€
Coupe colonel avec son sorbet au citron maison	13,50€

Tous nos desserts sont préparés par notre pâtissier maison et se marient parfaitement avec notre sélection de thés.





## Le Menu des Petits tanneurs (enfants)

18 €

Potage (1,7,9)

Plat au choix

Boule de glace (3,7)

## Les Plats (enfants) 14 €

Steak haché pur boeuf (bio), frites

Pâtes Bolognaise (1,9)

Dips de Poulet fait maison et Pommes Frites (1,3,7)

Nous tenons à vous informer que tout adulte qui souhaiterait un plat enfant aura un supplément de 10€ avec la quantité correspondante





 **AUX Tanneries de Wiltz**  
HÔTEL \*\*\* & RESTAURANT

Chers Clients,  
Notre carte indique les éventuels allergènes utilisés dans notre cuisine. Toutefois, par mesure de précaution, merci de signaler au serveur toute éventuelle allergie.  
Bon appétit!

L'Equipe Cuisine

