



# Nos asperges

## En entrées

Velouté d'asperges, chips de jambon fumé	12€
Scampi, asperges blanche, mangue, estragon	18€
Asperges blanche saumon fumé sauce mousseline	18€
Duo d'asperges à l'ail des ours et chèvre frais	15€

## En plats

Asperges blanches, jambon fumé, vinaigrette œuf mimosa, frites	28€
Asperges blanches, saumon fumé maison, œuf poché sauce mousseline, pdt grenailles	28€
Duo d'asperges blanches et vertes en risotto, ail des ours, comté, Roquette,	26€
Tagliatelle fraîches, asperges blanches, couteurs, aneth et sauce au citron	29€
Feuilleté de Ris de veau croustillant, asperges blanches, galette de pdt, sauce morilles	42€



# MENU DÉCOUVERTE à 49€

## Entrée

La croquette de patate douce, fromage de Herve et amandes

Ou

Tagliatelles au couteaux juste rôties, beurre blanc et agrumes, poivrons et chorizo

## Plat

Le magret de canard, frais-fumé, sauce à l'orange, chicon braisé, pdt grenailles

Ou

Turbot Rôti, os à moelle, risotto aux coquillages agrumes et son jus de veau aux morilles

## Dessert

Parfait glacé au Grand-Marnier, chocolat croquant et coulis d'orange

Ou

Le chariot de fromages (Spécialités locales et d'ailleurs)



Supplément de 6€



# MENU GOURMET



Carpaccio de saint jacques, céleri, passion, son cromesquis

Où

Consommé de bœuf, façon luxembourgeoise



Le Letz poulet, Miel de Lieler, maïs en deux façons, jus a

la bière d'Ourdaller, frites maison



Ou

Dos de cabillaud rôti, mousseline de panais, sauce au vert,  
œuf poché, feuillantines de viande des grisons



Le strudel de pommes, poires et amandes, caramel beurre  
salé et sa glace vanille maison

Où

Notre chariot de Fromages

(Spécialités locales et d'ailleurs suppléments de 6€)

# Nos Entrées

Fait  
Maison

Fait  
Maison

La Letz Croquette de jambon fumé, Rouden Bouf et Emmental

12.50€



La Croquette de crevette grises, coulis de crustacés

12.50€



Carpaccio de saint jacques, céleri, coulis de passion, et son cromesquis

15.80€



La Rosace de Saumon fumé Maison, Gromperekichelcher, raifort

Et agrumes

15,80€



Consommé de bœuf royal, façon Luxembourgeoise

14,80€

# Nos plats



## Fleesch, viandes

Magret de canard frais-fumé, sauce à l'orange, pdt grenailles, légumes

34€



Le judd mat gaardboonen, mousseline de fèves, pomme dauphine a la sarriette, lard croustillant

29€



La Belle entrecôte de Bœuf du terroir(350g) grillé,  
Frites et Mayonnaise Maison

42€



Le letz poulet , miel de Lieler, maïs en deux façons, tuile de sarrasin, jus a la bière d'Ourdaller,

36€

## FËSCH, Poissons

Filet de truite saumonée de l'Our, écrasé de pdt, sauce à l'échalotes

29€



Turbot rôti, os moelle, risotto aux coquillages, agrumes, et son jus de veau aux morilles

36€



Dos de Cabillaud, mousseline de panais, sauce au vert, œuf poché, Feuillantines de viande des grisons

36€



Tagliatelles fraiches aux Couteaux, poivrons, chorizo, beurre blanc

27€

# Nos plats végétariens

Mille feuilles d'aubergines, risotto aux poires, noix et châtaignes 25€



Curry de légumes au lait de coco façon thaï 25€



Tagliatelles au pesto rouge, roquette, parmesan, pignons de pin 23.80€



## E puer Klassiker aus der Lëtzebuurger Kichen

Hausmacher Paschtéit mat fritten, mayonnaise an zalot 23.50

Fait  
Maison



FRITES  
MAISON

Tagliatelle mat scampien hausmacher pesto an tomaten 23.80€

Sou schmaacht  
Lëtzebuerg



Kallef's Cordon bleu mat rouge bouf, champignonzooss, fritten an zalot 32.00€



Sans Oublier, Le plat Liégeois Les << Boulettes >> 23.80€