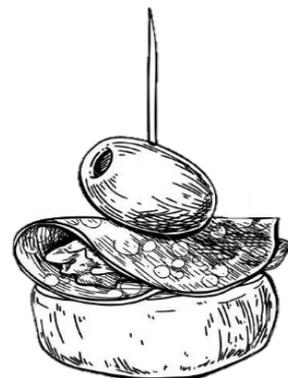


ENTRÉES / PLATS FROIDS

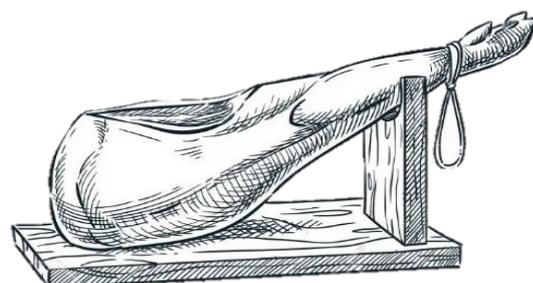
Galette de pommes de terre et saumon fumé	15,6 / 28,50
Potage du moment 	10,5
Salade aux scampis agrumes et avocat	18 / 28,50
Salade d'automne au magret, roquefort, figue et noix	16,5 / 27,5



Carpaccio de betteraves, pommes, noix et copeaux parmesan	12 / 18,50
Tartare de saumon et avocat au citron vert	18 / 27,5
Carpaccio de bœuf	16,5/24,5
Assiette de fromages affinés et ses confitures <i>fromages par notre ami Romuald de "Fromages d'Or"</i>	16

POUR PARTAGER OU PETIT CREUX

Planche de charcuterie 2 pers.	23,5
Planche mixte 2 pers.	23,5



LES SPÉCIALITÉS ITALIENNES

Pappardelle au salsiccia et cèpes	19,5
Lasagne de bœuf maison	21,5
Penne gorgonzola et jambon cru	18,5
Spaghetti aglio, olio e peperoncino 	15,5

LES PLATS LUXEMBOURGEOIS

Hausmaacher Paschtéit, Fritten an Zalot

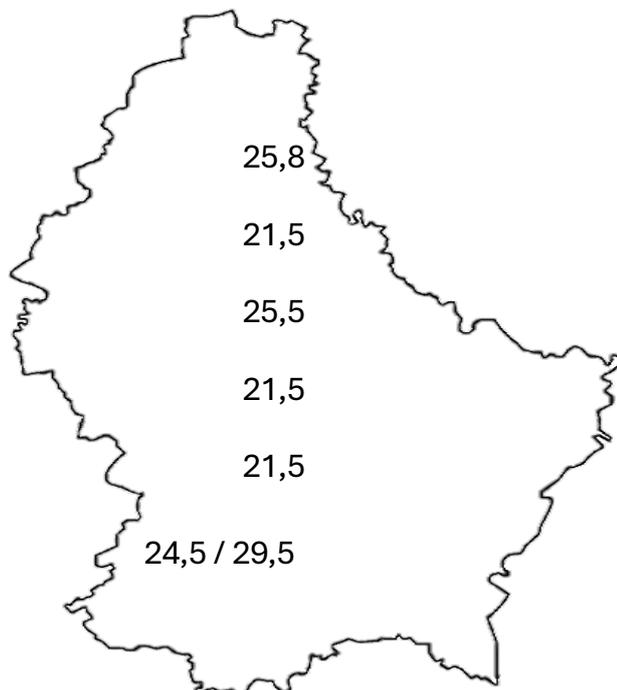
Kniddelen mat Geméis 

Kniddelen, Wäinzoossiss a Moschterzooss

Kniddelen mat Speck an Äppelkompott

Kniddelen mat Speck an Ramzooss

Wäinzoossiss Püree a Moschterzooss
(2 Stéck / 3 Stéck)



LES VIANDES



Filet de bœuf du terroir 250gr.	36
Faux filet de cheval 250gr.	32,5
Cordon bleu de veau	31,5
Tartare de bœuf (<i>cru ou aller-retour</i>)	25
Joues de porc en bourguignon et spätzle	26,5
Magret de canard, purée de panais, figue rôti, sauce porto	32

NOS BROCHES

cuisson par vous même

Filet de bœuf du terroir 250gr.	36
Filet de bœuf du terroir 500gr.	59
Faux filet de cheval 250gr.	32,5
Faux filet de cheval 500gr.	51

Sauces au choix: poivre vert, beurre maître d'hôtel, champignons, ail,
provençale, béarnaise

2 garnitures aux choix: frites, purée, croquettes, poêlée de légumes, salade
verte

NOS FRITES SONT FAITES DANS LA GRAISSE DE BŒUF

LES POISSONS

Poulpe grillé, purée de célerie, piperade au chorizo



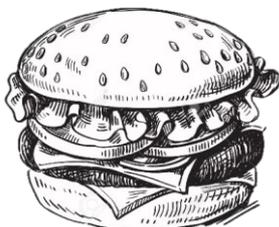
34,5

Dos de cabillaud rôti, risotto à la courge et fines herbes,
croustillant de lard

34

BURGERS

nos burger sont servis avec frites et salade



Burger Montagnard

patty pur bœuf 150g, galette de pomme de terre, fromage raclette, bacon

23,5

Burger Texas

patty pur bœuf 150g, sauce bbq, bacon, oignon frits, œuf au plat

23,5

Burger "Um Eck"

patty pur bœuf 150g, cheddar

21,5

Burger au chèvre et miel

22,5

double it +4€

POUR NOS PETITS DIABLES

Kniddelen mat Speck & Äppelkompott

15

Wäinzoossiss, Püree a Moschterzooss

15



DESSERTS

Les trois Colonels

*sorbet citron et vodka, sorbet framboise et eau de vie,
sorbet mangue et rhum*

18

Café glacé "Um Eck" avec Baileys

11,5

Dame blanche comme à Bruxelles

10,5

Café / Thé gourmand

12,5

Tiramisu maison

10,5

Moelleux au chocolat maison

préparation: 20 min

12,5

Assiette de fromages affinés et ses confitures

fromages par notre ami Romuald de "Fromages d'Or"

16

1 boule au choix 3 / 2 boules au choix 5,5 / 3 boules au choix 7,5

Glaces: café, chocolat, fraise, stracciatella, vanille, noisette

Sorbet: Citron vert, framboise, mangue