

Notre dernier Barbecue ce Samedi 6 Mars 2021

Barbecue Gastronomique en take away

Velouté de poireaux et pommes de terre **8€**
Croutons dorés à l'huile d'olive

~

L'Œuf de Poule cuit au plat sur la braise **14€**
Pain de campagne grillé
Râpé de truffe Mélanosporum

~

Le Foie Gras de Canard de la Maison Mitteault **19€**
Chutney abricot livèche, brioche

~

La Queue de Homard grillée, coulis d'oseille **28€**
Betterave de plein champs cuite dans la braise

~

Brochette de scampis à l'ail **21€**
Caviar d'aubergine, courgettes et tomates grillées

~

Le Magret de Canard rôti sur la braise **24€**
Cœur de sucrine, carottes confites au cumin

~

Le Burger de Julien et Maïs grillé **18€**
Steak de bœuf et porc ibérique, oignons caramélisés,
avocat, tomate, vieux cheddar et sauce barbecue

~

Brochette d'ananas flambée au rhum. **8€**
Sauce chocolat



Côté Vins

Soutien aux Vignerons luxembourgeois

Domaine Henri Ruppert

Rieling, Wintrange Felsberg 2018 22€

Ma Tâche, Pinot Noir 2016 48€

Domaine L&R Kox

Cabernet blanc 2017 10€

Domaine Château Pauqué

Riesling Botrytis 2017 34€

Rivaner, Homelt 2018 19€

Domaine Sunnen Hoffmann

Pinot gris, Vin orange-macération 2018 30€

Domaine Alice Hartmann

Crémant Rosé 25€

Domaine Krier Welbes

Crémant Brut, Rosé 17€

Domaine Claude Bentz

Crémant du Luxembourg 20€

Bernard Massard

Domaine de Thill, Château de Schengen, Pinot blanc 2017 10€

Domaine Mathis Bastian

Riesling, Remich Primerberg 2017 13€