

MENU

NIEDERANVEN

LES SALADES

SALADS

- **Green bowl** ^{1,6,9,10, végété} 22,50 €
taboulé aux légumes grillés, falafels de pois chiches, avocat, concombre, mangue, pickles maison, sauce soja
***Green bowl** - Tabbouleh with grilled vegetables, chickpea falafel, avocado, cucumber, mango, homemade pickles, soy sauce*
- **Salade thaï** ^{1,6,8,10,11} 24,00 €
aiguillettes de poulet thaï tièdes, wakamé, gingembre confit, ananas rôti, pousses de bambou, pickles maison, graines de sésame, vinaigrette thaï maison
***Thai salad** - warm thai chicken strips, wakame, candied ginger, roasted pineapple, bamboo shoots, homemade pickles, sesame seeds, homemade thai vinaigrette*
- **Salade gourmande ensoleillée** ^{1,3,7} 21,50 €
melon, pastèque, feta, jambon cru au vinaigre balsamique, tomates cerise colorées, croûtons, vinaigrette balsamique
***Summery gourmet salad** - melon, watermelon, feta, cured ham with balsamic vinegar, cherry tomatoes, croutons, balsamic vinaigrette*
- **Salade César revisitée** ^{1,3,7,9,10} 23,50 €
poulet basse température, copeaux de parmesan, œuf dur, croûtons, pickles maison et vinaigrette César maison
***Caesar salad with a twist** - low-temperature cooked chicken, parmesan shavings, hard-boiled egg, croutons, homemade pickles, and homemade Caesar dressing*
- **Salade de chèvre tempura** ^{1,3,7,9,10,végé} 22,50 €
chèvre en tempura, figue, noix, pickles maison, vinaigrette blanche maison
***Tempura goat's cheese salad** - tempura-style goat's cheese, fig, walnuts, homemade pickles, homemade white vinaigrette*
- **Salade italienne** ^{1,3,7,8,9,10} 22,50 €
jambon cru, billes de mozzarella, tomates séchées, copeaux de parmesan, grissini, pignons de pin, vinaigrette balsamique
***Italian salad** - cured ham, mozzarella balls, sun-dried tomatoes, Parmesan shavings, grissini, pine nuts, balsamic vinaigrette*

LES TARTES FLAMBÉES

FLAMMKUCHEN

servie avec salade verte - served with green salad

- **Traditionnelle** ^{1,7,10} 14,80 €
crème, oignons, lardons
***Traditional** - cream, onions, bacon*
- **Norvégienne** ^{1,5,7,10} 19,50 €
crème, oignons, saumon fumé, roquette
***Norwegian** - cream, onions, smoked salmon, rocket*
- **Végétarienne** ^{1,7,10, végété} 16,80 €
crème, oignons, légumes du soleil grillés
***Vegetarian** - cream, onions, grilled summer vegetables*
- **Tarte flambée du mois** ^{1,7,9,10, végété} 16,80 €
crème, oignons, tomates colorées et séchées, feta, roquette et huile de persil
***Flammekueche of the month** - cream, onions, sun-dried tomatoes, feta, arugula, and parsley oil*

LES INCONTOURNABLES

MUST-TRY DISHES

- **Plat du jour** 16,80 €
du lundi au vendredi
***Daily special** - Monday to Friday*
- **Bouchée à la reine maison** ^{1,7,9,10,12} 24,80 €
l'élégance et la tradition de notre bouchée à la reine maison, servie avec frites ou riz et salade
***Homemade bouchée à la reine** - the elegance and tradition of our homemade dish, served with fries or rice and a side salad*
- **Cordon bleu 100% volaille** ^{1,3,7,9,12} 26,80 €
l'indémodable cordon bleu de volaille, sauce champignons, légumes de saison poêlés et frites
***Chicken Cordon Bleu** - the timeless poultry cordon bleu, served with mushroom sauce, sautéed seasonal vegetables and fries*
- **Quiche du jour** 13,90 €
servie avec sa salade estivale
***Quiche of the day** - served with a fresh summer salad*

MENU

NIEDERANVEN

LES PLATS SIGNATURE

SIGNATURE DISHES

- **Tartare de bœuf du terroir luxembourgeois** ^{1,3,9,10} 26,50 €
viande luxembourgeoise coupée au couteau, frites et petite salade verte (truffe +2€)
Local beef tartare - hand-cut Luxembourg beef, served with fries and a green salad (truffle +€2)
- **Tartare de saumon** ^{1,3,5,7,9,10} 22,50 €
tartare de saumon, avocat et mangue à l'huile de sésame
Salmon, avocado and mango tartare with sesame oil
- **Carpaccio de thon à l'huile de basilic citronnée** ^{1,3,5,7,9,10} 25,50 €
servi avec une salade de quinoa aux petits légumes et roquette en folie
Tuna carpaccio with lemon basil oil - served with a quinoa salad with mixed vegetables and rocket
- **Saumon grillé au beurre de basilic** ^{1,3,5,7,9,10,12} 26,50 €
servi avec un écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette et ses légumes colorés d'été
Grilled salmon with basil butter - served with crushed potatoes with olive oil and chives and colourful summer vegetables
- **Burger de bœuf luxembourgeois** ^{1,3,7,9,10} 23,60 €
pain maison, salade, tomate, oignons caramélisés, emmental, pancetta, sauce burger maison, frites et salade
Luxembourg beef burger - homemade bun, salad, tomato, caramelized onions, Emmental cheese, pancetta, homemade burger sauce, fries, and salad
- **Burger de poulet maison** ^{1,3,7,9,10} 22,60 €
pain maison, salade, tomate, oignons caramélisés, emmental, sauce burger maison, frites et salade
Homemade chicken burger - homemade bun, salad, tomato, caramelized onions, Emmental cheese, homemade burger sauce, fries and salad
- **Tagliata de bœuf** ^{1,3,6,7,9,12} 29,50 €
roquette, copeaux de parmesan, tomate confite, réduction balsamique et écrasé de pommes de terre
Beef tagliata - rocket, Parmesan shavings, slow-roasted tomato, balsamic reduction and crushed potatoes
- **Dodine de volaille et son jus corsé au porto** ^{1,3,7,9,10,12} 26,50 €
servie avec une purée de pommes de terre et ses légumes de saison
Poultry dodine with rich port sauce - served with mashed potatoes and seasonal vegetables
- **Risotto maison aux petits légumes** 24,50 €
servi avec huile verte au persil et copeaux de parmesan ^{1,3,6,7,9,12}
Homemade mixed vegetable risotto - served with parsley green oil and Parmesan shavings
- **Travers de porc mariné et grillé** ^{1,3,6,7,9,10,12} 26,50 €
servis avec sauce BBQ maison, frites et salade verte estivale
Marinated and grilled pork ribs - served with homemade BBQ sauce, fries, and a fresh summer salad

Allergènes : 1. Gluten, 2. Crustacés, 3. Œufs, 4. Arachides, 5. Poissons, 6. Soja 7. Lactose, 8. Fruits à coques, 9. Céleri, 10. Moutarde, 11. Graines de sésame, 12. Anhydride sulfureux et sulfites, 13. Lupin, 14. Mollusques