

# MENU

## NIEDERANVEN

### LES SALADES

#### SALADS

- **Green bowl** <sup>1,6,9,10, végété</sup> 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** <sup>1,6,8,10,11</sup> 24,00 €  
aiguillettes de poulet thaï tiède, 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 de sticks d'asperge** <sup>1,3,7,9,10, végété</sup> 21,50 €  
asperges blanches à la panure panko, œuf dur, concombre, tomates cerise, pickles maison, vinaigrette blanche maison, crème à l'ail des ours  
**Breaded asparagus salad** - panko white asparagus, hard-boiled egg, cucumber, cherry tomatoes, homemade pickles, homemade white vinaigrette, wild garlic cream
- **Salade César revisitée** <sup>1,3,7,9,10</sup> 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** <sup>1,3,7,9,10, végété</sup> 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

### LES TARTES FLAMBÉES

#### FLAMMEKUCHEN

servie avec salade verte - served with green salad

- **Traditionnelle** <sup>1,7,10</sup> 14,80 €  
crème, oignons, lardons  
**Traditional** : cream, onions, bacon
- **Norvégienne** <sup>1,5,7,10</sup> 19,50 €  
crème, oignons, saumon fumé, roquette  
**Norwegian** : cream, onions, smoked salmon, rocket
- **Végétarienne** <sup>1,7,10, végété</sup> 16,80 €  
crème, oignons, légumes du soleil grillés  
**Vegetarian** : cream, onions, grilled summer vegetables
- **Tarte flambée du mois** <sup>1,7,9,10, végété</sup> 16,80 €  
crème, oignons, asperge blanche, tartufata, roquette  
**Flammekueche of the month** : cream, onion, white asparagus, tartufata, rocket

### LES INCONTOURNABLES

#### MUST-TRY DISHES

- **Plat du jour** 16,80 €  
du lundi au vendredi  
**Daily special** - Monday to Friday
- **Bouchée à la reine maison** <sup>1,7,9,10,12</sup> 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** <sup>1,3,7,9,12</sup> 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 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** <sup>1,3,5,7,9,10</sup> 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** <sup>1,3,5,7,9,10,</sup> 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** <sup>1,3,5,7,9,10</sup> 25,50 €  
servi avec salade de quinoa aux petits légumes et roquette en folie  
*Tuna carpaccio with lemon basil oil - served with quinoa salad with mixed vegetables, and an arugula salad*
- **Asperge blanche et son saumon grillé au beurre de basilic** <sup>1,3,5,7,9,10,12</sup> 28,50 €  
servi avec écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et ciboulette  
*White asparagus and grilled salmon with basil butter - served with crushed potatoes with olive oil and chives*
- **Burger de bœuf luxembourgeois** <sup>1,3,7,9,10</sup> 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** <sup>1,3,7,9,10</sup> 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** <sup>1,3,6,7,9,12</sup> 29,50 €  
roquette, copeaux de parmesan, tomate confite, réduction balsamique et écrasé de pommes de terre  
*Beef tagliata - arugula, parmesan shavings, slow-roasted tomato, balsamic reduction, and crushed potatoes*
- **Dodine de volaille aux morilles et apserges** <sup>1,3,7,9,10,12</sup> 27,50 €  
jus corsé au porto, purée de pommes de terre et légumes de saison  
*Poultry dodine with morels and asparagus - rich port sauce, mashed potatoes, and seasonal vegetables*
- **Risotto maison aux petits légumes** 24,50 €  
servi avec huile verte au persil et copeaux de parmesan <sup>1,3,6,7,9,12</sup>  
*Homemade mixed vegetable risotto - served with parsley green oil and parmesan shavings*
- **Travers de porc mariné et grillé** <sup>1,3,6,7,9,10,12</sup> 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 green 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