

Nos Potages

Our Soups / Unsere Suppen

Crème de Légumes Vegetables Soup // Gemüsesuppe (9)	9.50 €
Bisque de Homard Lobster soup // Hummersuppe (1Blé.5.7)	11.00 €
Soupe à l'Oignon Gratinée (croûtons, gruyère). Onion soup // Zwiebelsuppe (1Blé.5.7.12)	10.50 €

Nos Salades

Our Salads / Unsere Salaten

Salade tiède aux scampis Warmer with scampi // Warm salad mit Scampi (2.6.10.11)	24.00 €*
Salade Paysanne Pdt, Lardons, Oignons, Œuf, tomates, croûtons, salade (1Blé, seigle.3.9.10.12) Farmer salad, Potatoes, pork bacon, onions, fried egg, tomatoes, croutons of bread Bauernsalat, Kartoffeln, Schweinefleischspeck, Zwiebeln, Spiegelei, Tomaten, Croutons Brot, Salat	23.00 €*
Salade de Chèvre Chaud au miel d'acacia, noix, ciboulette (1Blé, seigle.7.8noix,10) Warm Goat Salad, acacia honey, walnuts, chives // Heißer Ziegenkäsesalat, Akazienhonig, Walnüssen, Schnittlauch	22.00 €*

Nos Suggestions

Our Suggestions / Unsere Vorschläge

Gratin Végétarien (Pommes de Terre, Légumes, Oignons, Crème fraîche, Fromage de Berdorf) (3.5.7)	22.00 €
Gratin Luxembourgeois (Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème fraîche, Fromage de Berdorf) (3.5.7.9)	24.00 €
Galettes de Pommes de terre et Jambon Fumé , Salade, Fromage frais ciboulette (1Blé.3.5.7.10) Hashbrowns with smoked Ham, Salad, Fresh cheese and Chives // Kartoffelpuffer mit Räucherschinken, Salat, Frischkäse und Schnittlauch	26.00 €
Galettes de Pommes de terre et Saumon Fumé , Salade, Fromage frais à la ciboulette (1Blé.3.4.5.7.10) Hashbrowns with smoked Salmon, Salad, Fresh cheese and Chives // Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Salat, Frischkäse und Schnittlauch	28.00 €
Quiche Lorraine Maison (1Blé.3.7.10) Homemade quiche Lorraine // Hausgemachter Lothringer Speckkuchen	23.00 €*

* Possibilité en Entrée sans frites / Possibility Starter without French Fries / Möglichkeit einer Vorspeise ohne Pommes

Hôtel-Brasserie-Restaurant

« Café Français »

Nos Viandes

Our Meats / Unser Fleisch

- Hamburger Pur Bœuf Maison**, *fromage, salade, Oignons, bacon, Cornichons, Frites* (1Blé.7.11) **24.00 €**
Homemade Beef Hamburger, cheese, bacon, Fries
Hausgemachter Rindfleisch-Hamburger, Käse, Speck, Pommes
- Entrecôte de Bœuf Grillée, Sce Béarnaise ou Poivre**, *Frites et Légumes* (3.5.6.7.9.12) **30.00 €**
Grilled Beef Sirloin Steak, *Bearnaise or Pepper Sauce*, French Fries and Vegetables
Gegrillte Entrecote vom Rind, Bearnaise oder Pfeffer Sauce, Pommes und Gemüse
- L'authentique Bouchée à la Reine**, *Pommes Frites et Salade* (1Blé.5.6.7.10.12) **24.00 €**
Chicken vol-au-vent, French Fries and Salad // Königinpastete, Pommes und Salat
- Escalope de Veau, Sce Crème Champignons ou « Viennoise » ou « Milanaise »** **28.00 €**
Veal escalop with cream sauce and mushrooms *or Wiener Schnitzel or Milanaise escalop* (1Blé.3.7.9.12)
Rahmkalbschnitzel mit Champignons *oder Wiener Schnitzel oder Milanaise Schnitzel* (1Blé.3.7.9.12)
- Cordon Bleu de Veau, Sce Crème Champignons**, *frites et Légumes* (1Blé.3.7.9.12) **30.00 €**
Veal Cordon Bleu with cream sauce and mushrooms, French Fries and Vegetables
Kalbs Cordon Bleu, mit Rahmsauce und Champignons, Pommes und Gemüse
- Choucroute Garnie**, *Pommes de terre au Lard* (9.10.12) **28.00 €**
Sauerkraut, various sausages, blade of pork, potatoes // Sauerkraut, Pökelfleisch, Mettwurst, Speck und Kartoffeln
- Judd mat Gaardebounen**, *Pommes de terre au Lard* (9.10.12) **28.00 €**
Smoked blade of pork, broad beans and potatoes // Geräuchertes Pökelfleisch, Saubohnen und Kartoffeln

Nos Poissons

Our Fishes / Unsere Fische

- Pâtes aux Scampis, sauce Homardine** (1Blé.2.3.4.9.12) **26.00 €**
Pasta with Scampi Lobster Sauce // Pasta mit Scampi, Hummersauce
- Filet de Dorade à la Plancha, sauce Vierge** *Riz Basmati, Salade* (4.8pignon.9) **26.00 €**
Sea bream fillet, Basmati Rice and Salat // Doradenfilet, Basmatireis und Salat
- Fish & Chips, Sauce Rémoûlade** (1Blé.3.4.5.10.12) **22.00 €**

Charcuteries et Fromages

Cold cuts and cheeses / Aufschnitt und Käse

- Assiette de Fromages** Cheese plate // Käseplatte (7.8noix.10) **14.00 €**
- Assiette de Jambon Cru et Cuit**, *Pommes Frites* (5.10) **24.00 €**
- Teller mat Raw a gekachten Ham, Fritten**
Cooked and Smoked Ham, French Fries // Koch und Geräucherter Schinken, Pommes
- Assiette Mixte de Fromages, Jambon Cru et Cuit**, *Pommes Frites* (5.7.8noix.10) **26.00 €**
Cheese plate Cooked and Smoked Ham, French Fries // Käseplatte, Koch und Geräucherter Schinken, Pommes

Nos Suggestions du mois



Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	les 6	12.00 €
<i>Weinbergschnecken nach Burgunder, Burgundy snails with butter and garlic</i>		
Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	les 12	18.00 €
<i>Weinbergschnecken nach Burgunder, Burgundy snails with butter and garlic</i>		
Boudin Noir		24.00 €
<i>Choux rouge, Compote de Pommes et Spätzle</i>		
<i>Blutwurst, mit Rotkohl, Apfelkompott und Spätzle / Black pudding with red cabbage, applesauce and Spätzle</i>		
Magret de Canard, Sauce au Poivre		34.00 €
<i>Pommes de terre Sautées et Légumes</i>		
<i>Entenbrust mit Pfeffer sauce, Pommes und Gemüse / Duckling Breast with Pepper Sauce, Potatoes and vegetables</i>		
Rognons de Veau à l'Ancienne		30.00 €
<i>Purée de pommes de terre et Légumes</i>		
<i>Kalbsnieren mit Senfsauce, Kartoffeln und Gemüse / Calf's Kidneys with mustard sauce, Potatoes and vegetables</i>		
Tête de Veau, Sauce Gribiche		24.00 €
<i>Pommes Nature et Légumes</i>		
<i>Kalbskopf Gribiche-Sauce, Kartoffeln / Calf's head Gribiche sauce, Potatoes</i>		
Truite Meunière, avec ou sans amandes grillées		24.00 €
<i>Riz Basmati et Légumes</i>		
<i>Forelle nach Wunsch: Müllerinnenart oder mit Mandeln, Basmatireis und Gemüse</i>		
<i>Trout: fried in butter or with almonds, Basmati Rice & Vegetables</i>		
Sole Meunière		42.00 €
<i>Riz et Légumes</i>		
<i>Gebratene Seezunge nach Müllerinnenart, Reis und Gemüse / Fried Sole with butter, Rice and Vegetables</i>		

Nos Desserts

Our Dessers / Unsere Desserts

Tarte aux Fruits Maison	(1Blé.3.7)	5.50 €
Gâteau du Jour	(1Blé.3.7)	6.50 €
Salade de Fruits Frais		8.00 €
Mousse au Chocolat	(3.7)	8.00 €
Moelleux au Chocolat	(1.3.7)	10.00 €
Tiramisú	(1Blé.3.7.12)	8.00 €
Crème Caramel	(3.7)	8.00 €

Nos Crêpes

Our pancakes / Unsere Pfannkuchen

Crêpe au Sucre	(1Blé.3.7)	6.50 €
Crêpe garnie (Chocolat, Caramel, Chantilly ou Confiture)	(1Blé.3.7)	7.00 €
Crêpe Mikado (Chocolat et glace Vanille)	(1Blé.3.7)	7.50 €
Crêpe Chocolat & Amandes	(1Blé.3.7)	7.80 €
Crêpe au Sirop d'Erable	(1Blé.3.7)	7.20 €
Crêpe Hawaï (Ananas, Chocolat et Rhum)	(1Blé.3.7.12)	9.00 €
Crêpe Hélène (Poire et Chocolat)	(1Blé.3.7)	8.50 €
Crêpe Tropicale (Banane et Chocolat)	(1Blé.3.7)	8.50 €
Crêpe au Grand Marnier	(1Blé.3.7.12)	10.00 €

Nos Desserts Glacés

Our Ice creams / Unsere Eisbecher

Crème Glacée 3 boules :Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Stracciatella, Amarena (3.7)		8.00 €
Café Liégeois : Glace Café, café froid, Chantilly (3.7)		8.20 €
Chocolat Liégeois : Glace Chocolat, chocolat froid, Chantilly (3.7)		8.20 €
Dame Blanche : Glace Vanille, chocolat chaud, Chantilly (3.7)		8.20 €
Banana Split : Glace Vanille & Chocolat, Banane fruit, Chocolat chaud, Chantilly (3.7)		8.60 €
Coupe Brésilienne : Glace Café & Vanille, Amandes grillées, Caramel, Chantilly (3.7.8)		9.00 €
Banana Split : Glace Vanille & Chocolat, Banane fruit, Chocolat chaud, Chantilly (3.7)		8.60 €
Coupe Amarena : Glace Vanille, Cerise Amarena, Sirop Amarena, Chantilly (3.7)		9.00 €
Coupe Maison : Glace Vanille, Mangue, Fraise, Fruits, Coulis de Fraises, Chantilly (3.7)		9.00 €
Sorbet, 3 boules : Cassis, Citron, Framboise, Poire, Mangue, Fruit de la passion (3.7)		8.20 €
Coupe Dijonnaise : Sorbet Cassis & Crème de Cassis (Alcool) (12)		8.80 €
Coupe Alsacienne : Sorbet et Coulis Framboise, Liqueur de Framboise (12)		8.80 €
Coupe Colonel : Sorbet Citron & Vodka (Alcool) (12)		9.20 €

Boissons Froides

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	4.20 €
Sprite, Ice Tea, Apfelschorle	4.20 €
Orangina, Fanta	4.20 €
Rosport ¼, Viva ¼	4.00 €
Perrier 33cl	4.50 €
Schweppes Tonic, Lemon ou Agrumes	4.20 €
Jus de Fruits	4.50 €
<small>(Abricot, Ace, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate)</small>	
Viva ½, Rosport Blue ½	6.00 €
San Pellegrino ½	6.00 €
Oranges Pressées	7.00 €
Citrons Pressés	6.00 €

Boissons Chaudes

Café	3.70 €
Expresso	3.70 €
Décaféiné	4.00 €
Café au lait	4.00 €
Supplément pour lait Végétal	0.50 €
Double Expresso	5.90 €
Capuccino Italien	4.50 €
Capuccino Chantilly	4.70 €
Thé, Infusion	4.00 €
<small>(Camomille, Earl Grey, Eglantier, English Breakfast, Menthe, Noir, Tilleul, Vert, Verveine)</small>	
Lait Russe	5.00 €
Chocolat chaud	5.00 €
Chocolat chaud Chantilly	5.50 €
Grog au Rhum	9.00 €
Irish coffee	11.00 €
Chocolat Russe	11.00 €

Bières Luxembourgeoise Au Fit :

Bofferding

Mini	30 cl	4.00 €
Grande Bière	50 cl	7.20 €
Panaché (Limonade ou Cola)	30 cl	4.00 €
Panaché (Limonade ou Cola)	50 cl	7.20 €

Battin

Mini	30 cl	4.20 €
Grande Bière	50 cl	7.40 €

Bières en Bouteilles

Clausthaler (sans alcool)	4.00 €
Corona ou Carlsberg	5.00 €
Duvel ou Orval	6.00 €
Bitburger	5.50 €
Battin Blanche ou Fruitée	6.00 €
La Chouffe	6.50 €
Lefe Blonde	6.50 €
Lefe Brune	6.50 €
Chimay Bleu	6.50 €
Erdinger Weißbier	7.40 €

Apéritifs

Bitter Rouge	5.00 €
Crodino	6.60 €
Amer Bière	8.60 €
Martini Rouge, Blanc	8.00 €
Porto Rouge, Blanc	8.00 €
Amer, Bacardi, Campari, Cynar	8.00 €
Sherry, Suze, Vodka	8.00 €
Ricard, Pastis	8.00 €
Aperol Spritz	12.00 €
Martini Gin	9.00 €
Suze Tonic, Soda	10.00 €
Cynar Soda	10.00 €
Gin Tonic ou Orange	10.00 €
Campari Soda ou Orange	10.00 €
Pineau des Charentes	9.00 €
Kir au Vin Blanc	8.50 €
Kir Royal	10.60 €
Coupe de Crémant	9.00 €
Coupe de champagne	10.00 €
Baccardi Soda, Cola, ou Orange	10.00 €
Vodka Tonic, Lemon, Cola, Orange	10.00 €
Vodka Gin	10.60 €
Whisky (J&B – Johnnie Walker)	10.20 €
Whisky Soda ou Cola	12.00 €
Whisky Glenfiddish	14.00 €
Whisky Jack Daniels	12.00 €
Whisky Lagavulin	16.00 €
Apéritif Maison	14.00 €

Digestifs

Buff	8.60 €
Fernet Branca	8.60 €
Jack Daniels Honey	9.00 €
Jägermeister	8.60 €
Grappa	8.60 €
Sambucca	8.60 €
Cointreau	8.60 €
Averna	8.60 €
Limoncello	8.60 €
Grand-Marnier	8.60 €
Amaretto	8.60 €
Baileys	8.60 €
Calvados	9.80 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P	9.80 €
Marc de Bourgogne	9.80 €
Marc de Champagne	9.80 €
Armagnac	9.80 €
Chartreuse Jaune ou Verte	9.80 €
Eau de Vie (Pommes, Grain)	4.60 €
Eau de Vie	8.00 €
<small>(Poire Williams, Kirsch, Quetsch, Mirabelle, Framboise)</small>	
Eau de Vie Vieille Prune	9.50 €
« Château du Breuil »	

Cidre Luxembourgeois

Ramborn (CM Blend)	7.00 €
--------------------	--------

Hôtel-Brasserie-Restaurant

« Café Français »

La Carte des Vins



CREMANTS ET CHAMPAGNE :

	<i>37.50 cl</i>	<i>75 cl</i>
<i>Crémant Häremillen</i> Domaine Viticole Häremillen à Ehnen		<i>50.00</i>
<i>Crémant du Luxembourg Cuvé Pinot Noir Rosé Brut</i> Domaine Viticole Pundel-Hoffeld		<i>55.00</i>
<i>Champagne Nominé Renard Brut</i>		<i>75.00</i>
<i>Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut</i>	<i>65.00</i>	<i>95.00</i>
<i>Champagne Arlenoble Intense</i>		<i>155.00</i>

Nos Vins du Luxembourg

Nos Vins Blancs :

	37.50 cl	75 cl
Auxerrois Grevenmacher Rosenberg Grand 1er Cru		39.00
Pinot Blanc Machtum Grand 1er Cru		37.00
Pinot Gris Clos des Rochers Grand 1er Cru	24.00	40.00
Pinot Gris Schwebsange Kolteschbiérg BIO « Caves Sunnen » 50cl	32.00	40.00
Pinot Gris Wormeldange Mohrberg grand 1er Cru		48.00
Riesling Wintrange Hommelsbiérg BIO « Caves Sunnen » 50cl	34.00	42.00
Riesling Stadtbredimus Grand 1 ^{er} Cru		46.00
Gewürztraminer Schengen Markusberg Grand 1er Cru		48.00

Nos Vins Rosés :

Grís de Grís Domaine Viticole Pundel-Hoffeld		46.00
--	--	-------

Nos Vins Rouges :

Pinot Noir Rouge Château Edmond de la fontaine		42.00
--	--	-------

LES VINS BLANCS

	37.50 cl	75 cl
BOURGOGNE		
Chablis, Maison, Louis Jadot	32.00	52.00
VALLEE DE LA LOIRE		
Sancerre « Les Calcaires », Lucien Crochet	34.00	54.00
Pouilly Fumé « Les Angelots », Masson Blondelet		55.00
LANGUEDOC		
Chardonnay Pays d'Oc, Gérard Bertrand		42.00
SUD OUEST		
Monbazillac (Moelleux), Château Pech la Calevie		55.00

LES VINS ROSES

	37.50 cl	75 cl
PROVENCE		
Estandon Côtes de Provence « Héritage »	22.00	40.00
LANGUEDOC		
6ème SENS Pays d'Oc, Gérard Bertrand		35.00

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

Médoc, Château Canteloup		55.00
Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen		78.00

BOURGOGNE

Hautes Cotes de Nuits « Louis Auguste », Domaine David Duband		92.00
---	--	-------

BEAUJOLAIS

Beaujolaïs Villages « Combes aux Jacques », Louis Jadot		42.00
---	--	-------

VALLEE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « La Petite Ruche », M.Chapoutier	38.00	65.00
Gigondas, M.Chapoutier		78.00
Châteauneuf-du-Pape « La Bernardine », M.Chapoutier		95.00

VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Valettes		52.00
--	--	-------

GARD

Marselan La Catherinette « Philippe Jouve »		45.00
---	--	-------

LES VINS ROUGES DU MONDE

ITALIE

Salice Salentino Riserva, Leone de Castris		38.00
--	--	-------

ESPAGNE

Rioja Ciranza, Beronia		42.00
------------------------	--	-------

PORTUGAL

Alentejano, Esporão Reserva,		39.00
------------------------------	--	-------

NOS VINS AU VERRE

Blancs du Luxembourg :

	<i>Verre</i>	<i>¼ Pichet</i>	<i>½ Pichet</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
ELBLING « Ehnen Wousselt » Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	4.20	7.50	14.00	-----
RIVANER « Ehnerberg » Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	4.40	7.70	14.20	-----
AUXERROIS « Ehnerberg » Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	5.20	8.50	15.50	-----
RIESLING Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	5.70	9.80	16.20	-----
GEWÜRZTRAMINER « Schengen Markusberg »	8.40	16.00	26.00	48.00
PINOT GRIS Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	6.20	11.00	21.00	36.00
CHARDONNAY, Naturalys (France) Gérard Bertrand	8.20	14.00	24.50	42.00
MONBAZILLAC, Moëlleux (France) Château Pech la Calevie	12.00	19.00	38.00	55.00

Rosés :

Rive Rosé, du Luxembourg Domaine Pundel-Hoffeld, côtes de Wormeldange	6.50	14.00	19.00	32.00
6 ^{ème} SENS, Pays d'Oc Gérard Bertrand	7.50	14.50	22.00	35.00

Rouges :

	<i>Verre</i>	<i>¼ Pichet</i>	<i>½ Pichet</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
Syrah « Origines » Pays d'Oc Domaine de Sévanes	7.50	14.50	22.00	35.00
Luberon AOP Vallée-du-Rhône M.Chapoutier	7.50	14.50	22.00	35.00
Agneau Rouge Bordeaux Baron Philippe de Rothschild	9.00	17.00	24.50	42.00
Pinot Noir Rouge du Luxembourg Château Edmond de la Fontaine	9.00	17.00	24.50	42.00

Menu Enfant

Un jus de fruit ou ¼ d'eau
Fruit juice or ¼ water Fruchsaft oder ¼ wasser

Plat

Pâtes, sauce crème jambon ou saute tomate

Pasta, ham sauce or Tomato sauce

Pasta, schinkensauce oder Tomaten-Sauce

(7,1)

Ou/oder/Under

Steak haché, Pommes frites et salade

Chopped steak, French fries and salad

Gehacktes Steak, Pommes und salat

(10)

Dessert

Une boule de Glace

An Ice cream scoop

Eiskugel

(7)

12.00 €

Pour les petits âgés de moins de 10 ans

For our little ones under the age of 10

Für Kinder unter 10 Jahren

