

# VIANDES

## *Grillées à la plancha*

Faux-filet de boeuf aux herbes, beurre à l'ail <i>produit du terroir</i>	
<i>le simple : 300 grs</i>	20,50
<i>le double : 500 grs</i>	27,00
Entrecôte de boeuf aux herbes, beurre à l'ail <i>race Limousin, origine Luxembourg</i>	
<i>le simple : 300 grs</i>	24,50
<i>le double : 500 grs</i>	30,50
Filet de boeuf au poivre vert <i>250 grs, race Simmental</i>	26,00
Filet de boeuf, sauce béarnaise <i>250 grs, race Simmental</i>	28,00
Filet de cheval, provençale ou marchand de vin	24,00
Côtelettes d'agneau aux herbes, beurre à l'ail gromperen kichelcher	23,00
Mixed grill de viande, gromperen kichelcher	27,50
Tagliata de boeuf <i>filet de boeuf, rucola, parmesan, crème balsamique, fleur de sel</i>	24,00

## *Le veau*

Escalope crème champignons	20,50
Cordon bleu crème champignons	20,50
Escalope Milanaise	20,50
Escalope Viennoise	20,50

# VIANDES

## *Nos spécialités*

Magret de canard rôti aux myrtilles	25,00
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne	23,50
Burger Neptwone, frites sauce Andalouse, steak hâché pur boeuf, cornichons, tomate, oignons confits, emmenthal, roquette, pain maison	16,00
Burger Savoyard, frites sauce moutarde, steak hâché pur boeuf, reblochon, oignons, lard gromperekichelcher, pain maison	17,50
Châteaubriand <i>race simmental, à partir de 2 personnes</i> <i>900 grs de filet de boeuf, Gromperen kichelcher, 3 sauces</i>	65,00

## *Lëtzebuenger Spezialitéiten*

Ham, Fritten an Zalot	17,00
Paschtéitchen, Fritten an Zalot	17,50
Feierstengszalot, Fritten an Zalot	18,00