

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>	22,50
<i>le double : 500 grs</i>	31,50
Entrecôte de boeuf aux herbes, beurre à l'ail <i>race Limousin, origine Luxembourg</i>	
<i>le simple : 300 grs</i>	26,50
<i>le double : 500 grs</i>	34,50
Filet de boeuf au poivre vert <i>250 grs, race Simmental</i>	28,00
Filet de boeuf, sauce béarnaise <i>250 grs, race Simmental</i>	30,50
Filet de cheval, provençale ou marchand de vin	29,00
Côtelettes d'agneau aux herbes, beurre à l'ail gromperen kichelcher	24,50
Mixed grill de viande, gromperen kichelcher	29,50
Tagliata de boeuf <i>filet de boeuf, rucola, parmesan, crème balsamique, fleur de sel</i>	27,00

Le veau

Escalope crème champignons	22,50
Cordon bleu crème champignons	23,00
Escalope Milanaise	22,00
Escalope Viennoise	22,00

VIANDES

Nos spécialités

Magret de canard rôti aux myrtilles	26,00
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>	67,00

Lëtzebuenger Spezialitéiten

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