

# 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>	28,50
<i>le double : 500 grs</i>	39,90
Entrecôte de boeuf aux herbes, beurre à l'ail <i>race Limousin, origine Luxembourg</i>	
<i>le simple : 300 grs</i>	28,50
<i>le double : 500 grs</i>	39,90
Filet de boeuf au poivre vert <i>250 grs, race Simmental</i>	30,50
Filet de boeuf, sauce béarnaise <i>250 grs, race Simmental</i>	34,00
Filet de cheval, provençale ou marchand de vin	32,50
Côtelettes d'agneau aux herbes, beurre à l'ail gromperen kichelcher	28,50
Mixed grill de viande, gromperen kichelcher	33,50
Tagliata de boeuf <i>filet de boeuf, rucola, parmesan, crème balsamique, fleur de sel</i>	30,50

## *Le veau*

Escalope crème champignons	25,50
Cordon bleu crème champignons	25,70
Escalope Milanaise	25,00
Escalope Viennoise	25,00

# VIANDES

## *Nos spécialités*

Magret de canard rôti aux myrtilles	28,50
Rognons de veau, moutarde à l'ancienne	28,50
Châteaubriand <i>race simmental, à partir de 2 personnes</i> <i>900 grs de filet de boeuf, Gromperen kichelcher, 3 sauces</i>	75,00
Burger Neptwone, frites sauce Andalouse, steak hâché pur boeuf, cornichons, tomate, oignons confits, emmenthal, roquette, pain maison	18,00
Burger Savoyard, frites sauce moutarde, steak hâché pur boeuf, reblochon, oignons, lard gromperekichelcher, pain maison	19,00
Burger au poulet <i>pain maison, sauce au curry, poulet grillé, oignons confits, tomate, roquette, frites</i>	18,00

## *Lëtzebuenger Spezialitéiten*

Ham, Fritten an Zalot	22,00
Paschtéitchen, Fritten an Zalot	23,50
Feierstengszalot, Fritten an Zalot	22,00