

MENU FR

Entrée

- TARTARE DE SAUMON FRAIS** coupé au couteau, pêché dans les eaux Norvégiennes, oignons rouges marinés. (4,6,10,12) **23€/28€** (5750/7000points)
- LARD "TORREZNO"** sauce à la noix de coco, ciboulette fraîche, oignons créoles marinés. (3,6,7,11) **18€** (4500points)
- RILLETES DE MAQUEREAU**, salade de poivrons marinés à l'huile d'olive et aux herbes fraîches. (1"blé",3,4) **19€** (4750points)
-   **SOUPE AUX LÉGUMES DE SAISON.**(1"blé",9,12) **13€** (3250points)

De la Mer

- DOS DE CABILLAUD**, salade croquante de fenouil marinés, pois gourmands sautés au lard fumé, sauce aux poivrons "piquillos" (7,4,10,12) **32€** (8000 points)
- FILET DE MAIGRE**, riz noir croustillant, ratatouille avec aubergine BIO et carottes BIO, aioli maison. (3,4,9,12) **29€** (7250points)

Viandes

- FILET DE BOEUF**, purée de patates douces, gratin de pommes de terre. (1"blé",7,9,12) **36€** (9000 points)
- BURGER DE BŒUF** 180 gr, pain brioché, fromage bleu, purée de framboises, roquette, tomates et frites. (1"blé",3,7,12) **28€** (7000points)
- MAGRET DE CANARD**, purée de panais et sauce aux huîtres. (4,6,9,12,14) **33€** (8250 points)
- SANDWICH DE CÔTES DE PORC** cuites à basse température pendant 24 heures avec sauce mojo nikkei, crème fraîche et cornichons, frites (1"blé", 3,6,7,9,12) **27€** (6750points)
- TARTARE DE BOEUF** coupé au couteau, garni de cornichons, oignons rouges, jaune d'œuf, tomates, poivre, sel.(3,6,10,12) **29€** (7250points)
- SALADE CÉSAR** blanc de poulet grillé, laitue, parmesan, croûtons, tomates cerises. (1"blé",3,4,5,7,10,12) **26€** (6500points)

L'Espace Vert

-  **RISOTTO** aux champignons de saison parfum truffe, chips de parmesan.(1"blé",7,12) **26€** (6500points)
-  **AUBERGINE BIO PARMIGIANA**, salade verte. (1"blé",7,12) **21€** (5250points)
-  **POKE BOWL DE QUINOA FALAFEL**, oignons marinés, edamame, wakame, mayonnaise wasabi, mayonnaise teriyaki. (2,3,6,7,10,11,12,14) **23€** (5750points)
-   **FRESH FROM THE GARDEN TO DE GAART WOK**, poêlée de légumes de saison, nouilles sautées, sauce au tamarin, éclats de cacahuètes grillées(1"blé",3,5"cacahuètes",6) **23€** (5750points)

Dessert

-  **MOELLEUX CHOCOLAT VALRHONA** crumble, sorbet framboise. (1"blé",3,6,7,12) **12€** (3000points)
-  **CAFE GOURMAND** Carrot cake, truffe au chocolat, biscuit luxembourgeois aux amandes, tiramisu revisité (1"blé",3,5"cacahuètes",6,7,8 "amande") **14€** (3500points)
-  **TIRAMISU REVISITE**, génoise au café, éclats de chocolat, gel de mirabelles (1"blé",3,7) **12€** (3000points)
-  **CHEESECAKE DREAM** à la pistache (1"blé",3,7,8 "pistaches") **13€** (3250points)

Suivant la réglementation UE 1169/2011 en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire merci de consulter notre personnel

-  Vegan Végétalien
-  1 Gluten Gluten
-  2 Crustacés Shellfish
-  3 Œufs Eggs
-  4 Poissons Fish
-  5 Arachides Peanuts
-  6 Soja Soya
-  7 Lait Milk
-  Vegetarian Végétarien
-  8 Fruits à coque Tree Nuts
-  9 Céleri Celery
-  10 Moutarde Mustard
-  11 Sésame Sesame
-  SO₂ 12 Sulfites Sulphur Dioxide
-  13 Lupin Lupin beans
-  14 Molluscs Molluscs

MENU EN

Starters

	HAND CUT SALMON TARTARE caught in Norwegian waters, pickles, red onion. (4,6,10,12)	23€/28€ <small>(5750/7000points)</small>
	ROASTED PORK BELLY "TORREZNO" , coconut sauce, fresh chives, marinated red onions. (3,6,7,11)	18€ (4500points)
	MACKEREL RILLETES , marinated pepper salad with olive oil and fresh herbs. (1" wheat",3,4)	19€ (4750points)
 	SEASONAL VEGETABLE SOUP (1" wheat",9,12)	13€ (3250points)

From the Sea

COD FILLET , dill marinated fennel, roasted green beans, smoked bacon, piquillo pepper sauce.(7,4,10,12)	32€ (8000 points)
STONE BASS FILLET , crispy black rice, ratatouille with BIO carrot & BIO eggplant, homemade aioli. (3,4,9,12)	29€ (7250points)

Meat

BEEF FILLET mashed sweet potatoes, potatoes gratin. (1" wheat",7,9,12)	36€ (9000 points)
BEEF BURGER 180 gr, brioche bread, blue cheese, raspberry purée, rocket salad, French fries. (1" wheat",3,7,12)	28€ (7000points)
DUCK MAGRET mashed parsnip and oyster sauce. (4,6,9,12,14)	33€ (8250 points)
PORK RIB SANDWICH 24h slow cooked mojo nikkei sauce, sour cream, pickles, French fries. (1" wheat",3,6,7,9,12)	27€ (6750points)
HAND CUT LUXEMBOURGISH BEEF TARTARE , pickles, red onion, tomato, pepper, egg yolk. (3,6,10,12)	29€ (7250points)
CAESAR SALAD slow cooked grilled chicken breast, lettuce, grated parmesan, croutons, cherry tomatoes (1" wheat",3,4,5,7,10,12)	26€ (6500points)

The Green Space

 RISOTTO wild seasonal mushrooms, truffle flavor, parmesan chip (1" wheat",7,12)	26€ (6500 points)
 MELANZANE ALLA PARMIGIANA , (BIO eggplant) green salad (1" wheat",7,12)	21€ (5250points)
 QUINOA POKEBOWL WITH FALAFEL , pickled onion, edamame, wakame, wasabi mayonnaise, teriyaki mayonnaise. (2,3,6,7,10,11,12,14)	23€ (5750points)
  FRESH FROM THE GARDEN TO DE GAART WOK , stir-fried noodles, sauteed seasonal vegetables, tamarind sauce, roasted peanuts. (1" wheat",3,5"peanut",6)	23€ (5750points)

Dessert

 MOELLEUX CHOCOLAT VALRHONA crumble, Raspberry sorbet. (1" wheat",3,6,7,12)	12€ (3000points)
 CAFÉ GOURMAND , carrot cake, chocolate truffle, traditional Luxembourg almond biscuit, and a twist on tiramisu (1" wheat",3, 5"peanut",6,7,8"almond")	14€ (3500points)
 IS IT A TIRAMISU ? coffee sponge, chocolate beans, plum syrup (1 " wheat",3,7)	12€ (3000points)
 PISTACHIO CHEESECAKE DREAM , creamy delight that melts in your mouth,(1" wheat", 3, 7, 8"almond")	13€ (3250points)

Suivant la réglementation UE 1169/2011 en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire merci de consulter notre personnel

 Vegan Végétalien	 1 Gluten Gluten	 2 Crustacés Shellfish	 3 Œufs Eggs	 4 Poissons Fish	 5 Arachides Peanuts	 6 Soja Soya	 7 Lait Milk
 Vegetarian Végétarien	 8 Fruits à coque Tree Nuts	 9 Céleri Celery	 10 Moutarde Mustard	 11 Sésame Sesame	 SO ₂ 12 Sulfites Sulphur Dioxide	 13 Lupin Lupin beans	 14 Mollusques Molluscs