

Parbleu!

RESTAURANT D'EXCEPTION

Allergenes

1. Gluten

- ⌚ Seigle
- ⌚ Blé
- ✿ Palme
- ⌚ Colza
- ⌚ Mais
- ⌚ Riz
- ⌚ Orge

2. Crustacés

- ✿ Homard
- ✿ Scampis
- ✿ Gambas

3. Œufs

- 4. Arachides
- 5. Poissons
- 6. Soja
- 7. Lait

8. Fruits à coque (Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de Macadamia, noix du Queensland)

- ⌚ Noisette
- ⌚ Noix

9. Céleri

- 10. Moutarde
- 11. Sésame
- 12. Sulfites
- 13. Lupin
- 14. Mollusques
- ⌚ Escargot

Plats froids

Carpaccio de bœuf à la roquette et écailles de parmesan [7-12]

Servi avec frites et salade en plat.

ENTRÉE 16.90 | PLAT 27.90

Divin!

Bisque de homard, garnie de petits croûtons

à l'ail [1-2-4-7-9-12]

12.90

Sélection du chef

Escargots de Bourgogne, cuisinés à la persillade

[7-9-12-14]

ENTRÉE 6pcs 12.90 | PLAT 12pcs 19.90

Tartare de bœuf [3-4-9-10-12]

Servi avec frites et salade en plat.

ENTRÉE 16.90 | PLAT 29.90

Tartare de saumon [5-4-10-12]

Servi avec frites et salade en plat.

ENTRÉE 18.50 | PLAT 32.50

Bagel au saumon [1-3-4-8-7-11-12]

Fromage blanc, ciboulette, salade, oignons rouges, citron.

19.90

Plats chauds

Quiche Lorraine [1-3-7]

Servie avec frites et salade

21.90

Gromperekichelcher [1-3-7-9-12]

Galettes de pommes de terre, servies avec compote de pommes.

ENTRÉE 2pcs 13.90 | PLAT 4pcs 18.90

Exquisite!

Crustade d'Escargots [1-3-7-9-12-14]

Escargots, crème au vin blanc, persil, morilles, feuillage chaud.

24.90

Menu enfant

Penne à la crème et au jambon [1-7-12]

8.90

Nuggets de poulet avec frites [1-3-7-12]

12.80

Parbleu!

Salades

Salade césar au poulet, parmesan et croûtons dorés [7-9-10-12]

21.30

Salade de scampi à l'ail, agrémentée de tomates cerises et basilic frais [2-9-10-12]

27.80

Délicieuse!

Salade Niçoise, préparée avec des haricots verts, thon à l'huile et oeuf [3-5-9-10-12]

20.20

Salade de chèvre chaud, servie sur un lit de jeunes pousses, noix et miel [7-8-9-10-12]

21.90

Pâtes

Sélection du chef

Fettuccine au ragout de bœuf [1-3-7-9-12]

Savourez des fettuccines avec une sauce tomate au ragout de bœuf, délicieusement riche et savoureuse.

21.80

Fettuccine aux scampis [1-2-3-5-7-12]

Délectez-vous de fettuccine avec une sauce aux scampis à l'ail et aux tomates cerises, une combinaison parfaite de saveurs marines et méditerranéennes.

26.80

Divin!

Penne carbonara façon Parbleu ! [1-3-7-12]

Crème, lardons, vin blanc, parmesan, jaune d'oeuf.

18.90

Penne aux deux saumons [1-3-4-7-12]

Saumon frais et saumon fumé, vin blanc, crème, persil.

22.90

Gnocchi Parisienne gratinés [1-3-7-12]

Lardons, crème, vin blanc, petits pois, champignons de Paris.

22.50

Gnocchi crudaïola [1-3-7-8-12]

Pesto de basilic, mozzarella, roquette, tomates cerises, écaillles de parmesan.

21.90

Supplément sans gluten

2.50

Parbleu!

Tartes Flambées

Chaque tarte flambée offre une combinaison unique d'ingrédients soigneusement sélectionnés, garantissant une explosion de saveurs et une expérience gastronomique inoubliable.

L'Alsacienne [1€ 7-12]

Fromage blanc crémeux, oignons, lardons fumés, généreusement garnie de munster fondant et d'emmental râpé.

19.90

La Végétarienne [1€ 7-12]

Fromage blanc onctueux, oignons doux, un mélange coloré de légumes de saison et de champignons de Paris, pour une option savoureuse et équilibrée.

18.90

La Classique [1€ 7-12]

Un classique indémodable avec du fromage blanc, des oignons et des lardons fumés, pour une tarte flambée traditionnelle et réconfortante.

16.90

Exquisite!
↓

La Norvégienne [1€ 4-7-12]

Fromage blanc crémeux, oignons, fines tranches de saumon fumé de qualité supérieure, câpres pour une touche d'acidité, le tout recouvert d'emmental râpé pour une expérience raffinée.

20.90

La Bergère au Chèvre [1€ 7-8€ 12]

Fromage blanc délicatement assaisonné, oignons, généreuses tranches de chèvre fondant, lardons croustillants, le tout rehaussé d'une touche de miel pour une expérience gustative unique.

19.90

Sélection
du chef

La Parbleu ! [1€ 7-12]

Une création audacieuse avec du carpaccio de boeuf, du parmesan, et une touche de fraîcheur avec des feuilles de roquette et des tomates cerises, garni de truffes noires râpées, pour une tarte flambée sophistiquée et surprenante.

24.90

Parbleu!

Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de salade

Filet de bœuf 250g

<i>Sublime!</i>	Grillé [12]	
	34.40	
Crème champignons de Paris [1.4*7-12]		
	38.40	
2 Poivres [1.4*6-7-9-10]		
	38.40	
Beurre maître d'hôtel [7]		
	38.40	
Béarnaise [1.4*3-7-9-10]		
	38.40	

Entrecôte 300g grillée [12]

Une pièce généreuse et tendre, grillée selon vos préférences.

Grillée [12]	
	31.90
Crème champignons de Paris [1.4*7-12]	
	34.40
2 Poivres [1.4*6-7-9-10]	
	34.40
Beurre maître d'hôtel [7]	
	34.40
Roquefort [1.4*7]	
	34.40

Parbleu!

Viandes

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites et de salade

Bœuf Bourguignon [1€-12]

Boeuf mijoté au vin rouge, carottes, champignons, lardons, purée de pommes de terre.

29.90

Sélection
du chef

Cordon Bleu [1€-3-7-12]

Escalope panée, farcie de jambon et de fromage, servie avec une sauce au choix.

31.00

Tagliata de bœuf 250 g [7-12]

Roquette, tomates cerises, parmesan, réduction balsamique.

38.40

Tagliata de poulet au miel et parmesan [1€-7-12]

Tranches de poulet grillées au miel, parmesan, roquette et tomates cerises.

28.90

Cheese burger maison [1€-3-7-10-11-12]

Un classique revisité avec un steak juteux, du fromage fondant et des garnitures alléchantes.

26.50

Côtes d'agneau grillées au romarin 6pcs [1€-7-12]

29.90

Cuisse de canard confite [3-9-12]

28.50

Sélection
du chef

Blanquette de veau [1€-3-7-9-10-12]

Fond blanc de veau, oignons blancs, carottes, pommes de terre.

29.50

Sauces

Roquefort [1€-7]

Béarnaise [1€-3-7-9-10]

Beurre Maître d'Hôtel [7]

Crème Champignons de Paris [1€*-7]

Poivres [1€*-6-7-9-10]

Accompagnements au choix

Frites [1€-12]

Purée de pommes de terre [7]

Riz [12]

Fettuccine [1€-3-7-12]

Salade (sur demande) [10-12]

Parbleu!

Poissons

Filet de saumon grillé [4-7-12]

Saumon grillé à la perfection, et légumes de saison.

28.90

Fish and chips [1-2-3-4-6-7-9-12-13]

Cabillaud en pâte à bière, accompagné d'une sauce rémoulade.

31.90

Gambas grillées, sauce à l'ail [1-2-3-7-12]

Délicieuses! → Gambas grillées, servies avec une sauce à l'ail parfumée.

35.90

Spécialités Luxembourgeoises

Bouneschlupp [1-2-3-7-9-12]

Haricots verts, pommes de terre, mettwurscht, lardons, crème.

ENTRÉE 9.90 | PLAT 19.90

Ham fridden an zalot [1-2-12]

Jambon, frites et salade.

ENTRÉE 15.90 | PLAT 24.50

Bouchée à la reine, accompagnée de frites [1-2-3-7-12]

24.50

Wäinzoossiss à la moutarde, purée de pommes de terre maison [3-6-7-10-12]

24.50

Divin!

Kniddelen mat speck an raam

(avec lardons et sauce crème) [1-2-3-7-12]

21.50

Judd mat Gaardebounen [1-2-7-10-12]

Echine de porc fumée servie avec des fèves

24.50

*Sélection
du chef*

Parbleu!

Desserts

Mille-Feuille [1€*-3-7]

Couches légères de pâte feuilletée croustillante, alternées avec une crème pâtissière vanillée et un glaçage délicat.

11.50

Mousse au Chocolat [3-7]

Une délicate mousse au chocolat noir, légère et onctueuse.

9.90

Extraordinaire!

Crème Brûlée [1€*-3-7]

Crème à la vanille cuite lentement, recouverte d'une fine croûte de sucre caramélisé.

10.50

Sélection du chef

Tartelette du jour [1€*-3-7]

Selon l'inspiration du chef.

9.90

Sorbet

Citron [6]

La fraîcheur acidulée du citron, parfait pour une pause rafraîchissante.

4.00

Framboise [6]

L'arôme sucré et intense des framboises, un sorbet fruité et léger.

4.00

Parbleu!

Glaces

Vanille [3-5-6-7-8]

La simplicité de la vanille pure, idéale pour accompagner tout dessert.

3.50

Chocolat [3-5-6-7-8]

L'intensité riche du chocolat est une expérience gourmande incontournable.

3.50

Café [3-5-6-7-8]

La saveur robuste du café, parfaite pour les amateurs de caféine.

3.50

Fraise [3-6-7]

L'éclat sucré des fraises fraîches dans une glace crémeuse.

3.50

Desserts Glacés

Dame blanche [3-6-7]

Une glace vanille, nappée d'un coulis de chocolat belge tiède.

Servie avec chantilly.

9.90

Café glacé [3-6-7]

Un café glacé, préparé avec un espresso de qualité, mélangé à une crème glacée au café légèrement moka. Surmonté d'une chantilly.

9.90

Fraise Melba [3-6-7] (en saison)

Des fraises fraîchement coupées, macérées dans un coulis de framboises, accompagnées de glace à la vanille et d'un nuage de crème chantilly.

10.90

↑
Sublime!

Parbleu!

Boissons Chaudes

Espresso
3.80

Espresso décaféiné
3.80

Double espresso
5.80

Espresso corretto
5.80

Espresso macchiato
4.50

Café
3.80

Café décaféiné
3.80

Cappuccino italien
5.50

Cappuccino chantilly
5.50

Lait russe
5.50

Irish coffee
11.50

Chocolat chaud
5.80

Thé Palais des thés
Voir la carte de nos thés
5.50

Parbleu!

Petites Gourmandises

4 pièces

Vous êtes pressé mais vous voulez vous faire chouchouter, essayez nos petites gourmandises : 4 pâtisseries maison pour recommencer avec le sourire !

Café
10.50

Cappuccino
11.50

Thé
11.50

Soft Drinks

Panna 25cl
3.80

Panna 50cl
5.80

San Pellegrino 25cl
3.80

San Pellegrino 50cl
5.80

Coca-Cola / Zero / Sprite
3.80

Acqua Tonica San Pellegrino
4.50

Aranciata San Pellegrino
4.50

Fuze Tea Pêche
4.50

Bitter lemon
4.50

Jus de fruits

Pomme / Ananas / Orange / Multivitaminé / Tomate
4.50

Jus d'orange frais
8.50

Parbleu!

Apéritifs

Martini Blanc / Rouge
8.50

Porto Blanc / Rouge
7.50

Campari sec
8.50

Campari soda
10.90

Cynar sec
8.50

Cynar soda
10.90

Ricard
8.50

Kir Crémant
10.90

Kir Royal Champagne
13.80

Apérol Spritz
11.80

Crodino 17,5cl
8.50

Malibu
8.50

Vodka
8.50

Gin
8.50

Parbleu!

Bières

Pression

Bofferding / Battin 33cl
4.00

Corona 33cl

6.50

Panaché 33cl

Cola / Limonade
5.00

Picon bière 33cl

8.50

Franziskaner 50cl

8.00

Clausthaler 0%

5.00

Whiskies

J&B 5cl

9.90

Jack Daniel's 5cl

10.90

Johnnie Walker Red Label 5cl

10.90

Parbleu!

Digestifs

Calvados 5cl

10.90

Cognac 5cl

10.90

Limoncello 5cl

8.50

Fernet Branca 5cl

8.50

Averna 5cl

8.50

Amaro Montenegro 5cl

8.50

Sambuca 5cl

8.50

Baileys 5cl

8.50

Cointreau 5cl

8.50

Grand Marnier 5cl

8.50

Poire Williams Réserve 5cl

9.80

Framboise Réserve

9.80

Mirabelle Réserve

9.80

Jägermeister

8.50

Amaretto di Saronno

8.50

Amaro del Capo

8.50

Parbleu!