

Parbleu!

RESTAURANT D'EXCEPTION

Entrées Froides

Tartare de Bœuf [3-4-9-10]
29.90

Tartare de Saumon [5-4-10]
32.50

**Terrine de Foie Gras, accompagnée
de Magret de Canard Fumé et Croûtons de Pain
à la Truffe Noire** [1-3-7-8-9-10]
32.50

Sélection
du chef

Jambon Braisé
24.90

**Carpaccio de Bœuf aux Herbes Fraîches et Écailles
de Comté** [7]
27.90

Entrées Chaudes

**Soupe de Bisque de Homard, Garnie
de Petits Croûtons à l'Ail** [1-2-5-7-9]
12.90

Exqu岸ite!
↓

**Quiche Lorraine, Servie avec une Salade
de Jeunes Pousses** [1-3-7]
21.90

**Quiche de Légumes du Marché, Accompagnée
de sa Salade Verte** [1-3-7]
19.90

**Escargots de Bourgogne (12 pièces), Cuisinés
à la Persillade** [14-7]
22.50

Sublime!
↓

Allergènes

- | | | | |
|--------------|-------------------|--------------|----------------|
| 1. Gluten | 5. Poissons | 9. Céleri | 13. Lupin |
| 2. Crustacés | 6. Soja | 10. Moutarde | 14. Mollusques |
| 3. Œufs | 7. Lait | 11. Sésame | |
| 4. Arachides | 8. Fruits à coque | 12. Sulfites | |

Parbleu!

Salades

Salade César au Poulet Pané, Parmesan et Croûtons Dorés [7-9-10]

21.30

Salade de Scampi à l'Ail, Agrémentée de Tomates Cerises et Basilic Frais [2-9-10]

27.80

Délicieuse !
↓

Salade Niçoise, Préparée avec des Haricots Verts, Thon À L'Huile et Œuf [5-9-10]

19.50

Salade de Chèvre Chaud, Servie sur un Lit de Jeunes Pousses, Noix et Miel [7-8-10-9]

21.90

Fettuccine

Sélection
du chef

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

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

21.80

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

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

Fettuccine au saumon [1-3-7-2-5]

Profitez de fettuccine avec une sauce crémeuse au saumon,
offrant une expérience délicate et savoureuse de la mer.

23.50

Fettuccine à la crudaiola [1-3-7-8]

Dégustez des fettuccine avec une crudaiola fraîche à base de
pesto de basilic, mozzarella, tomates cerises et roquette, pour une
explosion de saveurs méditerranéennes.

21.80

Divin !
↓

Fettuccine à la crème de champignons parfumée à la truffe [1-3-7-4-8-9]

Plongez dans le luxe avec des fettuccine accompagnées d'une
crème de champignons parfumée à la truffe, offrant une expérience
culinaire raffinée et exquise.

26.80

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]

Fromage blanc crémeux, oignons caramélisés, lardons fumés, généreusement garnie de Munster fondant et d'Emmental râpé.
23.50

La Végétarienne [1-7]

Fromage blanc onctueux, oignons doux, un mélange coloré de légumes de saison et de champignons de Paris, pour une option savoureuse et équilibrée.
21.90

La Classique [1-7]

Un classique indémodable avec du fromage blanc, des oignons caramélisés et des lardons fumés, pour une tarte flambée traditionnelle et réconfortante.
19.90

Norvégienne [1-5-7]

Fromage blanc crémeux, oignons sucrés, fines tranches de saumon fumé de qualité supérieure, câpres pour une touche d'acidité, le tout recouvert d'Emmental râpé pour une expérience raffinée.
27.50

La Bergère au Chèvre [1-7]

Fromage blanc délicatement assaisonné, oignons caramélisés, généreuses tranches de chèvre fondant, lardons croustillants, le tout rehaussé d'une touche de miel pour une expérience gustative unique.
22.50

La Parbleu [1-7]

Une création audacieuse avec du fromage blanc, une crème de truffe noire luxuriante, et une touche de fraîcheur avec des feuilles de roquette, pour une tarte flambée sophistiquée et surprenante.
24.90

Exquisite!
↓

Menu enfant

Penne à la crème [1-7]

8.90

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

12.80

Parbleu!

Viandes

Filet de Bœuf 250g

Servi avec une sauce au choix.
32.90

Entrecôte 300g

Une pièce généreuse et tendre, grillée selon vos préférences.
31.90

Sélection
du chef

Bœuf Bourguignon [1-9-10]

Morceaux de bœuf mijotés lentement dans une délicieuse sauce au vin rouge, accompagnés de légumes et purée de pommes de terre.
29.50

Cordon Bleu [1-7-3]

Escalope panée, farcie de jambon et de fromage, servie avec une sauce au choix.
26.50

Exceptionnel!

Magret de Canard Sauce au choix

Magret de canard cuisson à la pôêle et nappé d'une sauce savoureuse.
31.90

Black Angus Cheeseburger [1-3-7-10]

Un classique revisité avec un steak juteux, du fromage fondant et des garnitures alléchantes.
26.50

Tagliata de Poulet au Miel et Comté [7]

Des tranches de poulet grillées au miel et Comté, une explosion de saveurs en une bouchée.
28.90

Sauces

Roquefort [1-7] 4,50

Béarnaise [1-3-7-9-10] 4,50

Beurre Maître d'Hôtel [7] 2,50

Crème Champignons de Paris [1-7] 3,50

Deux Poivres [1-8] 3,50

Parbleu!

Poissons

Filet de Saumon Grillé [5]

Saumon grillé à la perfection, et légumes de Saison.
28.90

Sélection
du chef

Fish and chips [5-13-7-12]

Cabillaud en pâte à bière, accompagné d'une sauce rémoulade.
31.90

Gambas Grillées Sauce à l'Ail [1-2]

Gambas grillées, servies avec une sauce à l'ail parfumée.
35.90

↑
Délicieuses!

Spécialités Luxembourgeoises

Bouchée à la Reine, Accompagnée de Frites [1-3-7]
24.50

Wäinzoossiss à la Moutarde, Servie avec Purée
de Pommes de Terre Maison [10-7]
24.50

Kniddelen Mat Speck an Raam (Avec Lardons
et Sauce Crème) [1-3-7]
21.50

↓
Divin!

Sélection de Fromages

Munster [7]
Roquefort [7]
Brie [7]
Comté [7]
Chèvre [7]
Camembert [7]
22.50

Parbleu!

Desserts

Mille-Feuille [1-7-3]

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

11.50

Tartelette Citron Meringuée [1-7-3]

Fond de tartelette croquant, garni d'une crème au citron acidulée et couronné de meringue dorée.

11.50

Extraordinaire!
↓

Mousse au Chocolat [3-7]

Une délicate mousse au chocolat noir, légère et onctueuse.

9.90

Crème Brûlée [1-3-7]

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

10.50

Sélection
du chef

Fondant au Chocolat [1-3-7]

Gâteau au chocolat moelleux servi avec un cœur fondant, accompagné d'une sauce au chocolat onctueuse.

11.50

Sorbet

Citron [4]

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

4.00

Framboise [4]

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

4.00

Parbleu!

Glaces

Vanille [3-7]

La simplicité de la vanille pure, idéale pour accompagner tout dessert.
3.50

Chocolat [3-7]

L'intensité riche du chocolat, une expérience gourmande incontournable.
3.50

Café [3-7]

La saveur robuste du café, parfaite pour les amateurs de caféine.
3.50

Pistache [3-7-8]

La délicatesse de la pistache, une glace subtile et exquise.
3.50

Fraise [3-7]

L'éclat sucré des fraises fraîches dans une glace crémeuse.
3.50

Dame Blanche [3-7]

Une glace vanille, nappée d'un coulis de chocolat belge tiède.
Servie avec chantilly.
9.90

Café Glacé [3-7]

Un café glacé, préparé avec un espresso de qualité, mélangé à une crème glacée au café légèrement moka. Surmonté d'une chantilly.
9.90

Sélection
du chef

Fraise Melba [3-7] (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

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

Parbleu!

Soft Drinks

Panna 25cl

3.80

Panna 50cl

5.80

San Pellegrino 25cl

3.80

San Pellegrino 50cl

5.80

Coca-Cola / Sprite / Light / Zero

3.80

Acqua Tonica San Pellegrino

4.50

Aranciata San Pellegrino

4.50

Fuze Tea Pêche

4.50

Jus de fruits

Pomme / Ananas / Orange / Pêche / Multivitaminé / Tomate

4.50

Jus d'orange frais

8.50

Bières

Pression

Bofferding / Battin

4.00

Erdinger 33cl

5.50

Corona

6.50

Panaché

Cola / Limonade

5.00

Picon bière

8.50

Whiskies

J&B

9.90

Jack Daniel's

10.90

Johnnie Walker Red Label

10.90

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

Gin Bombay

13.00

Parbleu!

Digestifs

Calvados

10.90

Armagnac

10.90

Rémy Martin

10.90

Limoncello

8.50

Fernet Branca

8.50

Averna

8.50

Amaro Montenegro

8.50

Sambuca

8.50

Baileys

8.50

Cointreau

8.50

Grand Marnier

8.50

Poire Williams Réserve

9.80

Framboise Réserve

9.80

Mirabelle Réserve

9.80

Jägermeister

8.50

Amaretto di Saronno

8.50

Amaretto Blanc

8.50

Amaro del Capo

8.50

Parbleu!