



**VENDREDI**

**23**

**JUIN**

**à partir de 12h30**

**BRUNCH**

*de la  
fête nationale*

*«Vive Vive Vive»*

**Mise à l'honneur  
du terroir  
luxembourgeois**

**75€**  
/personne

## COUPE DE CRÉMANT

### BUFFET DE HORS D'OEUVRE

- Royale de foie gras • Aspic • Mousse d'avocat • Tartare de bœuf
- Sushi & maki • Huîtres N° 3 de Noirmoutier
  - Couteau de mer • Bigorneaux • Crevettes
  - Charcuteries luxembourgeoises • Jambon Lisento, maison Steffen
  - Jambon cuit au torchon • Salami • Rieslingspaschtéit
  - Pâté Richelieu • Mettwurst
  - Pâté en croûte au canard • Pressé de pintade aux morilles
  - Terrine de veau • Œuf mimosa • Saumon de Norvège fumé
  - Wrap aux légumes grillés • Rouleau de chèvre frais & saumon fumé
  - Bagel au jambon luxembourgeois • Wraps de bœuf
  - Tortillas • Houmous • Guacamole

### BAR À SALADES

- Salade Niçoise • Feiertagszalot • Mesclun
- Salade frisée, œuf mollet & lard croustillant
  - Salade de boudin noir • Salade de riz aux légumes croquants

### ENTRÉES CHAUDES

- Bouneschlupp • Paschtéit, mini bouchée à la Reine
- Kuddelfleck, sauce tomate • Kniddelen

### PLAT PRINCIPAL

FILET DE TRUITE SAUMONÉE SAUCE RIESLING  
Pommes de terre vapeur

ou

JUDD MAT GAARDEBOUNEN

Collet de porc fumé servi avec des fèves

### SÉLECTION

DE FROMAGES LUXEMBOURGEOIS

DÉLICATESSES DES PÂTISSIERS