

Chers clients

Bienvenue dans nos Restaurants :

Brasserie et au Cody's



Notre chef de cuisine et son équipe vous proposent
leur cuisine à :

midi à partir de 11h 30 – 14 h00
soir à partir de 18 h 30 – 21h30

Apéritifs

	€
Coupe Crémant Brut Cave Schlink Machtum	7,30
Coupe Crémant Rosé " Bulles en rose " Cave Schlink Machtum	8,90
Coupe Champagne l'Hoste	9,90
Kir Royal	8,50
Pêcher Royal	8,50
Kir au Vin Blanc	6,50
Picon au Vin Blanc	6,50
Picon Bière	5,70
Martini blanc / rouge	6,00
Campari sec / Campari au jus d'orange ou à l'eau	6,00/7,70
Cynar sec / Cynar au jus d'orange ou à l'eau	6,00/7,70
Gordon's Gin Tonic (Consultez notre carte de Gin pour plus de choix)	7,70
Ricard	6,00
Porto blanc / rouge	6,50
Porto rouge 10 ans Vista Alegre	10,50
Sherry Dry / Sherry Medium Dry	6,50
Pineau des Charentes	6,50
Safari au jus d'orange	7,70
Passõa au jus d'orange	7,70
Batida de Coco au jus d'ananas	7,70
Aperol Spritz Prosecco, Soda et Aperol	8,90
Hugo Prosecco, Soda, Sirop d'Elderflower et Feuilles de menthe	8,90

Entrées

€

Saumon fumé de notre fumoir et son Tartare

Sauce printanière, oignons, Toast brioche

Hausgeräucherter und Tartar vom Lachs mit Toast Brioche (1,4,7)

19,75/23,50

Raviolis farcis à la cuisse de Canard accompagnés d'un

Médailon de Caille rôtie au jus de viande, Marrons caramélisés au Cognac

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Entenkeule, begleitet von einer Wachtelbrust und karamellisierten Maronen (1,3,7,8)

21,50

Foie gras de canard préparé maison

Gâteau aux pommes reinettes, Toast brioche

Entenleberpastete mit „Apfelbrünoise“ und Toast Brioche (1,3)

21,50

Carpaccio de filet de bœuf au huile d'olive

et balsamique, Parmesan et roquetteP

Carpaccio vom Rinderfilet, Oliven- und Balsamico öl, Parmesan und Rucola (7,10)

19,25

Cocktail aux crevettes roses

Shrimpscocktail (2,3,4,7,10)

15,75

Terrine de Gibier préparée par nos soins

Salade hivernale aux Noix de Lipperscheid

Hausgemachte Wildterrine mit winterlichem Salat und Nüssen aus Lipperscheid (1,7,10)

19,50

Raviolis maison farcis à la ricotta, pesto au basilic

Pignons de pin, roquette, tomates cerises et parmesan

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Ricotta käse, garniert mit Pinienkerne, Rucula, Kirschtomaten und Parmesan (1,3,7,8)

18,50/23,75

Potages

La Crème de légumes aux croûtons

Gemüsecremesuppe (1,7)

8,50

La « Gulaschzopp »

Gulaschsuppe (1,9)

11,50/13,50

Le Consommé à l'ancienne

Tageskraftbrühe (3,9)

8,90

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques

Salades

Entrée / Plat

Salade du berger „ revisitée „

Croquette fromage fait maison / Tomate mozzarella /
Bruschetta au feta et olives / Fromage de chèvre gratiné au miel
Hausgemachte Käsekroketten / Gratiniertes Ziegenkäse /
Tomaten mit Mozzarella / Bruschetta mit Feta Salat und Oliven (1,3,5,7,10)

19,50/22,50

Salade de scampis aux lamelles de saumon fumé

Salat mit Scampi und geräuchertem Lachs (2,4,5,7,10)

19,75/24,75

„ Feiertagszalot „

Salade de viande de bœuf aux lentilles

Salat vom fein geschnittenen Rindfleisch mit Linsen (5,8,10)

13,90/17,75

Poissons

Dos de cabillaud meunière aux tomates cerises et

pignons de pin, purée de pommes de terre (1,3,4,7)

Gebratenes Kabeljaufilet mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Kartoffelpüree

29,75

Poêlée de scampis au beurre provençale

Tagliarinis à la crème et au basilic

Gebratene Scampi auf Rahmtagliarinis mit Tomaten und Basilikum (1,2,3,7)

27,25

Sole meunière au beurre citronné

Pommes de terre nature (4)

Gebratene Seezunge mit Salzkartoffeln

32,50

Filet de Sandre poêlé sur sa peau

Sauce au Champagne infusée à la moutarde,

Rondelle de pomme de terre, Choucroute

Zanderfilet auf der Haut gebraten, Leichte Senf-Champagnersosse,
Kartoffelscheiben und Sauerkraut (1,4,7,10)

29,75

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques

Plats

Entrecôte de bœuf „ Charolais „, Produit du terroir,
Beurre maître d'hôtel, pomme de terre en robe des champs et salade 28,90
Zwischenrippensteak vom Charolais-Rind mit Kräuterbutter, Folienkartoffel und Salat (7,10)

Tournedos de filet de bœuf poêlée, sauce au poivre vert ou Béarnaise 33,00
Pommes croquettes et Haricots verts
Gebratenes Rinderfilet mit Pfeffersosse, Grüne Bohnen und Kroketten (1,3,7)

Cordon bleu pané, sauce crème champignons 26,00
Pommes frites et légumes
Paniertes Cordon bleu mit Pilzrahmsosse, Pommes frites und Gemüse (1,3, 7)

Escalope viennoise de Veau, pommes frites et salade 22,50
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Salat (1,3,5,7,10)

Vol au vent de volaille, pommes frites et salade 24,00
Königinpastete mit Pommes frites und Salat (1,3,5,7,10)

Lapin à la Luxembourgeoise 28,25
Sauce moutarde, légumes et tagliatelles fraîches (1,7,10)
Kaninchen nach Luxemburger Art mit Senfsoße, Gemüse und frischen Tagliatellen

Jambon fumé cru et cuit marque nationale 21,75
Pommes frites et salade
Ardennerschinken roh und gekocht mit Pommes frites und Salat (3,5,7,10)

Petits plats

Croque Monsieur maison avec salade (1,7,10) 8,50
Toast mit Schinken und Käse und kleinem Salat

Spaghetti Bolognese (1,3,5,9) 14,00

Spaghetti Carbonara (1,3,7) 15,00

Lasagne Bolognese maison (1,3,5,9) 16,50

Supplément Salade ou Frites 3,50

Supplément Légumes ou Croquettes 4,50



Fred Feuerstein
Spaghetti Bolognese

€

8,50



Goofy
Escalope Viennoise

avec Pommes frites et légumes

12,50

Mickey Mouse
Filet de Bœuf avec Pommes Frites et légumes



13,00



Nemo
Cabillaud Pané avec pomme Purée, sauce Remoulade

12,50

C'est avec plaisir que nous pouvons faire des petites portions de nos plats pour vos enfants.

Gerne kochen wir Gerichte für Ihre Kinder auch in kleinen Portionen.

Carte des vins au verre

Blanc

Rivaner Caves Schlink 2017 Luxembourg Vin agréablement doux, malgré son goût fruité	4,00
Auxerrois Caves Schlink 2017 Luxembourg Vin bien charpenté, au moelleux convaincant	5,00
Riesling Caves Schlink 2017 Luxembourg Vin de grande finesse, racé et d'une belle élégance	5,80
Pinot Gris 1er cru Caves Schlink 2017 Luxembourg Arômes et couleurs	7,90
Blanc Méditerranée Vignobles Paul Mas 2016 France Arôme de fleurs, de pêche et de poire.	7,20
Chardonnay Vignobles Paul Mas 2017 France Couleur d'orée, Expression élégante, fruitée et généreuse	7,30

Rosé

Petit Pont Pays d'Oc 2017 France Vin sec avec une belle fraîcheur	4,80
Gris de gris Caves Pundel-Hoffeld 2017 Luxembourg Rosé fruité, bel arôme	7,90

Rouge

Languedoc Vignobles Paul Mas 2016 France Vin plein de saveur et de soleil.	7,30
Cabernet Sauvignon Vignobles Paul Mas 2016 France Complexité aromatique généreuse	7,30
Merlot Vignobles Paul Mas 2016 France Arôme riche de fruits rouges	7,30
Saint-Emilion Château Longa 2013 France Vin de belle structure, charpenté, dense	7,90
Nero d'avola Regaleali 2015 Italie Nez très intense, floral, terreux, note minérale	7,30

Carte des Desserts

€

Le Mille-Feuilles aux fraises

Mousse de Mascarpone parfumée à la vanille et Sorbet à la fraise
Mille-feuilles von Vanille-Mascarpone und Erdbeersorbet (1,3,7)

11,50

Le Duo de mousse au chocolat noir et blanc

Schwarze und weisse Schokoladenmousse (1,3,7)

9,50

Le Gâteau de coco sur son carpaccio d'ananas et

sa glace au lait de coco

Kokosnusskuchen und Eis auf Ananascarpaccio (1,3,7)

11,50

L'assiette de desserts „ Les Classiques “

Mousse au Chocolat - Crème brûlée – mini Dame Blanche

Dessertvariation mit Schokoladenmousse - Gebrannter Crème – mini Dame Blanche (1,3,7)

12,50

Glace à la vanille de bourbon préparée par nos soins

et la soupe aux fruits rouges

Hausgemachtes Vanilleeis mit roten Früchten (3,7)

10,50

La palette de trois sorbets préparés par nos soins

Variation von hausgemachten Sorbets (7)

9,75

Le Tiramisu maison et sa glace Cappucino

Hausgemachtes Tiramisu mit Cappucinoeis (1,3,7)

9,75

La Charlotte russe aux Griottes accompagnée

d'une boule de sorbet cerises

Charlotte nach russischer Art, mit Schattenmorellen und Kirschsorbet (1,3,7)

10,75

La Dame Blanche au chocolat chaud

Vanilleeis mit warmer Schokolade (3,7)

9,75

Le Café Glacé

Eiskaffee (3,7)

9,50

Tarte maison du jour

avec une boule de glace vanille (1,3,7)

4,50

7,20

L'assiette de fromages frais et affinés

Käsevariation (7)

13,75

1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œufs / 4 Poissons / 5 Arachide / 6 Soja / 7 Lait / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde

11 Graines de sésame / 12 Anhydride sulfureux / 13 Lupin / 14 Mollusques

Pour accompagner votre dessert
nous vous proposons notre sélection de vins et grappa

€

Blanc

Coteaux de layon Domaine Cady 2013 France Fermentation en barriques, ce vin se marie bien avec le fromage et harmonise à merveille avec les arômes de vanille.	10,50
Porto Lagrima Vista Alegre Portugal Ce Porto présente une tonalité dorée et cristalline. Agréablement fruité et doux.	9,50

Notre sélection de Grappa

Grappa Tradizione 41°	7,50
Grappa Vuisinar réserve Nonino	8,00
Grappa Chardonnay Nonino	9,50
Grappa Antica Cuvée Reserva Nonino	9,50
Grappa Cléopatra Amarena Nonino	9,70
Grappa Brunello di Montalcino Gaja	11,50
Grappa Ca'Marcanda Gaja	11,50
Grappa Dell ' Ornellaia	11,50
Grappa Barrique 55° Jacobo Poli	12,00
Grappa Moscato Jacobo Poli	13,75
Grappa Amorosa di Settembre Jacobo Poli	13,75