

CHERS CLIENTS,

BIENVENUE DANS NOS RESTAURANTS :

BRASSERIE « L » ET AU CODY'S



NOTRE CHEF DE CUISINE ET SON ÉQUIPE VOUS  
PROPOSENT LEUR CUISINE À :

MIDI À PARTIR DE 11H30 – 13H45  
SOIR À PARTIR DE 18H30 – 21H00

## 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 (CONCULTEZ 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

	€
<b>SAUMON FUMÉ DE NOTRE FUMOIR ET SON TARTARE</b> SAUCE PRINTANIÈRE, OIGNONS, TOAST BRIOCHE HAUSGERÄUCHERTER UND TARTAR VOM LACHS MIT TOAST BRIOCHE (1,4,7)	19,75/23,50
<b>FOIE GRAS DE CANARD PRÉPARÉ MAISON</b> GÂTEAU AUX POMMES REINETTES, TOAST BRIOCHE ENTENLEBERPASTETE MIT „APFELBRÜNOISE“ UND TOAST BRIOCHE (1,3)	22,50
<b>CARPACCIO DE FILET DE BŒUF AU HUILE D'OLIVE ET BALSAMIQUE,</b> PARMESAN ET ROQUETTE CARPACCIO VOM RINDERFILET, OLIVEN- UND BALSAMICO ÖL, PARMESAN UND RUCOLA (7,10) 19,90	
<b>COCKTAIL AUX CREVETTES ROSES</b> SHRIMPSCOCKTAIL (2,3,4,7,10)	15,75
<b>TERRINE DE LAPEREAU SUR SA GELÉE PRÉPARÉE PAR NOS SOINS</b> SALADE CAMPAGNARDE HAUSGEMACHTE KANINCHENTERINE, SALAT MIT SPECK UND CHAMPIGNONS (1,7,10)	19,50
<b>RAVIOLIS MAISON FARCIS À LA RICOTTA, PESTO AU BASILIC</b> PIGNONS DE PIN, ROQUETTE, TOMATES CERISES ET PARMESAN 19,25 / 23,75 HAUSGEMACHTE RAVIOLI GEFÜLLT MIT RICOTTA KÄSE, GARNIERT MIT PINIENKERNE, RUCOLA, KIRSCHTOMATEN UND PARMESAN (1,3,7,8)	

## POTAGES

<b>LA CRÈME DE LÉGUMES AUX CROÛTONS</b> GEMÜSECREMESUPPE (1,7)	8,75
<b>LE CONSOMMÉ À L'ANCIENNE</b> TAGESKRAFTBRÜHE (3,9)	9,50

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 ANTHYDRIDE SULFUREUX / 13 LUPIN / 14 MOLLUSQUES

## SALADES

ENTRÉE / PLAT

### **SALADE DU BERGER „ REVISITÉE „**

CROQUETTE FROMAGE FAIT MAISON / TOMATE MOZZARELLA /  
19,50 / 23,50

BRUSCHETTA AU FETA ET OLIVES / FROMAGE DE CHÈVRE GRATINÉ AU MIEL  
HAUSGEMACHTE KÄSEKROKETTEN / GRATINIERTER ZIEGENKÄSE /  
TOMATEN MIT MOZZARELLA / BRUSCHETTA MIT FETA SALAT UND OLIVEN (1,3,5,7,10)

### **SALADE DE SCAMPIS AUX LAMELLES DE SAUMON FUMÉ**

19,75/24,75

SALAT MIT SCAMPI UND GERÄUCHERTEM LACHS (2,4,5,7,10)

### **„ FEIERSTENG SZALOT „**

### **SALADE DE VIANDE DE BŒUF AUX LENTILLES**

14.25/18.25

SALAT VOM FEIN GESCHNITTENEN RINDFLEISCH MIT LINSEN (5,8,10)

## POISSONS

### **DOS DE CABILLAUD MEUNIÈRE AUX TOMATES CERISES ET**

PIGNONS DE PIN, PURÉE DE POMMES DE TERRE (1,3,4,7)

29,75

GEBRATENES KABELJAUFILLET MIT KIRSCHTOMATEN, PINIENKERNEN UND KARTOFFELPÜREE

### **POËLÉE DE SCAMPIS AU BEURRE PROVENÇALE**

TAGLIARINIS À LA CRÈME ET AU BASILIC

27.90

GEBRATENE SCAMPI AUF RAHM TAGLIARINIS MIT TOMATEN UND BASILIKUM (1,2,3,7)

### **CROUSTILLANT DE SCAMPIS DANS SON HABIT DE KADAÏF**

SUR UN SALADE D'ASPERGES, CHUTNEY AU MANGUE ET CHILI (1,2,3,) 24.50 / 29,75

SCAMPIS IM KADAIFMANTEL MIT SPARGELSALAT UND MANGO-CHILI CHUTNEY

### **FILET DE SANDRE BRAISÉ SUR SA PEAU**

SAUCE AU CHAMPAGNE INFUSÉE À LA MOUTARDE

RONDELLES DE POMME DE TERRE, CHOUCROUTE MAISON

29,75

ZANDERFILET AUF DER HAUT GEBRATEN, LEICHTE SENF-CHAMPAGNERSOSSE,  
KARTOFFELSCHIBEN UND SAUERKRAUT (1,4,7,10)

1 GLUTEN / 2 CRUSTACÉS / 3 ŒUFS / 4 POISSONS / 5 ARACHIDE / 6 SOJA / 7 LAIT / 8 FRUITS À COQUE / 9 CÉLÉRI / 10 MOUTARDE

11 GRAINES DE SÉSAME / 12 ANTHYRIDRE 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  
POMMES CROQUETTES ET HARICOTS VERTS 33,00  
GEBRATENES RINDERFILET MIT PFEFFERSOSSE, GRÜNE BOHNEN UND KROKETTEN (1,3,7)

**CORDON BLEU PANÉ**, SAUCE CRÈME CHAMPIGNONS  
POMMES FRITES ET LÉGUMES 26,00  
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 24,50  
KÖNIGINPASTETE MIT POMMES FRITES UND SALAT (1,3,5,7,10)

**LAPIN À LA LUXEMBOURGEOISE**  
SAUCE MOUTARDE, LÉGUMES ET TAGLIATELLES FRAÎCHES (1,7,10) 28,25  
KANINCHEN NACH LUXEMBURGER ART MIT SENFSOSSE, GEMÜSE UND FRISCHEN TAGLIATELLEN

**JAMBON FUMÉ CRU ET CUIT** MARQUE NATIONALE  
POMMES FRITES ET SALADE 21,75  
ARDENNERSCHINKEN ROH UND GEKOCHT MIT POMMES FRITES UND SALAT (3,5,7,10)

## PETITS PLATS

**CROQUE MONSIEUR MAISON AVEC SALADE** (1,7,10) 10,00  
TOAST MIT SCHINKEN UND KÄSE UND KLEINEM SALAT

**SPAGHETTI BOLOGNESE** (1,3,5,9) 14,00

**SPAGHETTI CARBONARA** (1,3,7)  
15,50

**LASAGNE BOLOGNESE MAISON** (1,3,5,9) 17,50

SUPPLÉMENT SALADE / FRITES / CROQUETTES 3,50  
SUPPLÉMENT LÉGUMES 4,50



**FRED FEUERSTEIN**  
SPAGHETTI BOLOGNESE

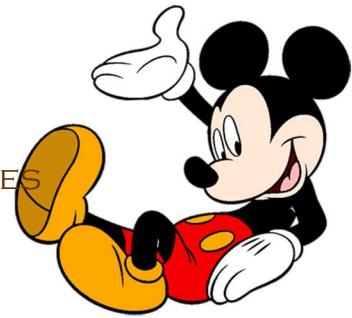
€  
8,50

**GOOFY**  
ESCALOPE VIENNOISE



12,50  
AVEC POMMES FRITES ET LÉGUMES

**MICKY 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

<b>RIVANER</b> CAVES SCHLINK 2017 LUXEMBOURG VIN AGRÉABLEMENT DOUX, MALGRÉ SON GOÛT FRUITÉ	4,00
<b>AUXERROIS</b> CAVES SCHLINK 2017 LUXEMBOURG VIN BIEN CHARPENTÉ, AU MOELLEUX CONVAINCANT	5,00
<b>RIESLING</b> CAVES SCHLINK 2017 LUXEMBOURG VIN DE GRANDE FINESSE, RACÉ ET D'UNE BELLE ÉLÉGANCE	5,80
<b>PINOT GRIS 1ER CRU</b> CAVES SCHLINK 2017 LUXEMBOURG ARÔMES ET COULEURS	7,90
<b>BLANC MÉDITERRANÉE</b> VIGNOBLES PAUL MAS 2016 FRANCE ARÔME DE FLEURS, DE PÊCHE ET DE POIRE.	7,20
<b>CHARDONNAY</b> VIGNOBLES PAUL MAS 2017 FRANCE COULEUR D'ORÉE, EXPRESSION ÉLÉGANTE, FRUITÉE ET GÉNÉREUSE	7,30

## ROSÉ

<b>PETIT PONT</b> PAYS D'OC 2017 FRANCE VIN SEC AVEC UNE BELLE FRAÎCHEUR	4,80
<b>GRIS DE GRIS</b> CAVES PUNDEL-HOFFELD 2017 LUXEMBOURG ROSÉ FRUITÉ, BEL ARÔME	7,90

## ROUGE

<b>LANGUEDOC</b> VIGNOBLES PAUL MAS 2016 FRANCE VIN PLEIN DE SAVEUR ET DE SOLEIL.	7,30
<b>CABERNET SAUVIGNON</b> VIGNOBLES PAUL MAS 2016 FRANCE COMPLEXITÉ AROMATIQUE GÉNÉREUSE	7,30
<b>MERLOT</b> VIGNOBLES PAUL MAS 2016 FRANCE ARÔME RICHE DE FRUITS ROUGES	7,30
<b>SAINT-EMILION</b> CHÂTEAU LONGA 2013 FRANCE VIN DE BELLE STRUCTURE, CHARPENTÉ, DENSE	7,90
<b>NERO D'AVOLA</b> REGALEALI 2015 ITALIE NEZ TRÈS INTENSE, FLORAL, TERREUX, NOTE MINÉRALE	7,30

## CARTE DES DESSERTS

	€
<b>LE MILLE-FEUILLES AUX FRAISES</b> MOUSSE DE MASCARPONE PARFUMÉE À LA VANILLE ET SORBET À LA FRAISE MILLE-FEUILLES VON VANILLE-MASCARPONE UND ERDBEERSORBET (1,3,7)	11,50

<b>LE DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR ET BLANC</b> SCHWARZE UND WEISSE SCHOKOLADENMOUSSE (1,3,7)	9,50
<b>LE BAVAROIS AU MOJITO ET SA GLACE CRÉMEUX AUX NOISETTES</b> MOJITOCREME MIT HASELNUSSEIS (1,3,7)	10,50
<b>L'ASSIETTE DE DESSERTS „ LES CLASSIQUES “</b> MOUSSE AU CHOCOLAT - CRÈME BRULÉE – MINI DAME BLANCHE DESSERTVARIATION MIT SCHOKOLADENMOUSSE - GEBRANNTER CRÈME – MINI DAME BLANCHE (1,3,7)	12,50
<b>GLACE À LA VANILLE DE BOURBON PRÉPARÉE PAR NOS SOINS</b> ET LA SOUPE AUX FRUITS ROUGES HAUSGEMACHTES VANILLEEIS MIT ROTEN FRÜCHTEN (3,7)	10,50
<b>LA PALETTE DE TROIS SORBETS PRÉPARÉS PAR NOS SOINS</b> VARIATION VON HAUSGEMACHTEN SORBETS (7)	9,75
<b>LE TIRAMISU MAISON ET SA GLACE CAPPUCINO</b> HAUSGEMACHTES TIRAMISU MIT CAPPUCINOEIS (1,3,7)	9,75
<b>LA DAME BLANCHE AU CHOCOLAT CHAUD</b> VANILLEEIS MIT WARMER SCHOKOLADE (3,7)	9,75
<b>LE CAFÉ GLACÉ</b> EISKAFFEE (3,7)	9,50
<b>TARTE MAISON DU JOUR</b> AVEC UNE BOULE DE GLACE VANILLE (1,3,7)	4,50 7,20
<b>L'ASSIETTE DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS</b> 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 ANTHYDRIDE 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 10,50  
FERMENTATION EN BARRIQUES, CE VIN SE MARRIE BIEN AVEC LE FROMAGE ET  
HARMONISE À MERVEILLE AVEC LES ARÔMES DE VANILLE.

**PORTO LAGRIMA** VISTA ALEGRE PORTUGAL 9,50  
CE PORTO PRÉSENTE UNE TONALITÉ DORÉE ET CRISTALLINE.  
AGRÉABLEMENT FRUITÉ ET DOUX.

## NOTRE SÉLECTION DE GRAPPA

<b>GRAPPA TRADIZIONE 41°</b>	7,50
<b>GRAPPA VUISINAR RÉSERVE NONINO</b>	8,00
<b>GRAPPA CHARDONNAY NONINO</b>	9,50
<b>GRAPPA ANTICA CUVÉE RESERVA NONINO</b>	9,50
<b>GRAPPA CLÉOPATRA AMARENA NONINO</b>	9,70
<b>GRAPPA BRUNELLO DI MONTALCINO GAJA</b>	11,50
<b>GRAPPA CA'MARCANDA GAJA</b>	11,50
<b>GRAPPA DELL' ORNELLAIA</b> 11,50	
<b>GRAPPA BARRIQUE 55° JACOBO POLI</b>	12,00
<b>GRAPPA MOSCATO JACOBO POLI</b>	13,75
<b>GRAPPA AMOROSA DI SETTEMBRE JACOBO POLI</b> 13,75	