

La Cuisine Allégée

à notre Façon

Le Ceviche de Saumon

à la Feuille de Coriandre, Tomates Cerise et Oignon Rouge 26.00

Saumon Cru Mariné au Jus de Citron Vert, Plat Typique de la Cuisine Péruvienne

Ceviche vom Lachs mit Koriandergrün, Kirschtomaten und Roter Zwiebel
Roh mariniertes Lachs mit Limette, ein typisches Gericht der Peruanischen Küche

Le Ceviche de Cabillaud

à la Feuille de Coriandre, Tomates Cerise et Salicorne 29.60

Cabillaud Cru Mariné au Jus de Citron Vert, Plat Typique de la Cuisine Péruvienne

Ceviche vom Kabeljau mit Koriandergrün, Kirschtomaten und Queller
Roh mariniertes Kabeljau mit Limette, ein typisches Gericht der Peruanischen Küche

La Salade aux Poissons Grillés et aux Pousses de Légumes, Vinaigre d'Abricot . 25.80
Gemischter Salat mit gegrilltem Fisch und Gemüsesprossen, Aprikosenessig

La Brochette de Poulet Grillée au Jospier® sur Mesclun de Salade 22.60
Im Jospier®-Kohleofen gegrillter Hähnchenspiess auf feinem Salat

Les Plats Végétariens

Die vegetarischen Gerichte

Le Tartare de Légumes sur Lit de Tomate et Chicon [2] 20.10
Gemüsetartar auf Tomaten- und Endivienbett

Le Gratin de Légumes Frais [2] 20.20
Gratin von frischem Gemüse

Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade, Sauce Rémoulade [2] 20.20
Panierte Sellerieschnitzel mit Salat und Rémouladensoße

La Lasagne Végétarienne avec Salade [2] 20.80
Vegetarische Lasagna mit Salat

Le Parmentier aux Légumes et à la Roquette [2] 20.70
Auflauf aus Gemüse und Kartoffelpurée mit Rucola

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Entrées Froïdes

Die kalten Vorspeisen

Le Carpaccio de Boeuf au Parmesan	19.30
Rindercarpaccio mit Parmesan	
Le Foie Gras de Canard au Torchon Maison au Chutney d'Endives.....	20.50
Hausgemachte Entenstopfleber mit Endivienchutney	
Le Foie Gras de Canard au Torchon Maison au Chutney d'Endives et un Verre de Muscat de Rivesaltes.....	26.90
Hausgemachte Entenstopfleber mit Endivienchutney und einem Glas Muscat de Rivesaltes	
Le Pâté Campagnard Maison Garni	15.60
Hausgemachte Bauernpastete	
La Tomate au Thon	15.90
Tomate mit Thunfischfüllung	
Le Cocktail aux Scampi.....	19.10
Riesengarnelencocktail	
L'Assiette de Saumon Fumé Maison et son Pain Grillé.....	17.80
Hausgemachter Räucherlachs	
Le Tartare de Saumon à l'Aneth et son Pain Grillé	17.80
Lachstartar mit Dill	
Le Carpaccio de Saumon Frais aux Baies Roses	19.30
Lachscarpaccio mit Rosa Pfeffer	

Les Entrées Chaudes

Die warmen Vorspeisen

Le Potage du Jour	8.00
Tagessuppe	
La Soupe de Poissons avec sa Rouille et ses Tartines à l'Ail	17.50
Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchbrot	
La Demi-Douzaine d'Escargots.....	15.90
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken	
Le Feuilleté de Champignons Frais Sautés à l'Échalote [2]	15.60
Mit Schalotten sautierte Champignons im Blätterteig	
La Bouchée à la Reine	15.00
Königinpastete	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Salades

Die Salate

	Entrée	Plat
L'Assiette de Crudités Variées [2] Gemischter Rohkostteller	14.80	19.60
La Salade au Chèvre Chaud Gratiné au Miel et au Thym [2] Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse auf einem Salatbett	17.30	23.20
La Salade Fromagère [2] Salat mit verschiedenen Käsen	17.50	23.40
La Salade de Scampi au Vinaigre de Framboise Salat mit Riesengarnelen an Himbeeressig	17.90	24.10
La Salade Campagnarde <i>Champignons Frais Sautés, Lardons, Fromage, Pommes de Terre Rôties</i> Sautierte frische Champignons, Speckwürfel, Käse, Bratkartoffeln	15.20	20.20
La Salade Campagnarde Végétarienne [2] <i>...au Tofu Fumé et Champignons Sautés à l'Oignon et à l'Ail</i> Vegetarischer Bauernsalat mit Zwiebel/Knoblauch/Champignons/Räuchertofu-Pfanne	16.00	21.20
La Salade Brideler Stuff <i>Foie Gras, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé, Cuisses de Cailles Fumées, ...</i> Stopfleber, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust, geräucherte Wachtelkeulen, ...	19.80	26.20
Caesar's Salad <i>Laitue Romaine, Filet de Poulet Sauté, Croûtons, Parmesan, Anchois...</i> Römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, Croûtons, Parmesan, Anchovis...	16.00	21.20

Les Pâtes

Die Nudelgerichte

Les Spaghetti à la Bolognaise Spaghetti Bologneser Art	18.90	
Les Spaghetti au Roquefort [2] Spaghetti mit Roquefortsoße	18.90	
Les Tagliatelles aux Tomates Cerises, Basilic et Herbes Fraîches [2] Tagliatelle mit Kirschtomaten, Basilikum und frischen Kräutern	19.70	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Plats Froids

Die kalten Gerichte

Le Filet Américain avec Pommes Frites et Salade 27.00

Pour répondre au mieux à tous les goûts, nous servons le Jaune d'Oeuf, les Câpres et les Oignons à part.

Steak Tatar mit Pommes Frites und Salat. Um bestmöglich allen Geschmäckern gerecht zu werden reichen wir das Eigelb, die Kapern und die Zwiebeln getrennt.

Le Carpaccio de Boeuf au Parmesan avec Pommes Frites et Salade 24.80

Rindercarpaccio mit Pommes Frites und Salat

Hausmacher Bauerepâté mat Crudités an rissoliert Gromperen [1]..... 20.80

Pâté Campagnard Maison avec Crudités et Pommes Rissolées

Hausgemachte Bauernpastete mit Rohkost und Bratkartoffeln

Wirschtercher mat Gromperenzalat [1] 17.60

Saucisses Viennoises avec Salade de Pommes de Terre

Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat

L'Assiette Maison avec Pommes Frites [1]..... 21.80

Kalte Platte mit Pommes Frites

La Tomate au Thon avec Pommes Frites 21.10

Tomate mit Thunfischfüllung und Pommes Frites

Le Jambon Cru avec Pommes Frites et Salade 21.80

Roher Schinken mit Pommes Frites und Salat

Le Jambon Cuit avec Pommes Frites et Salade 21.40

Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat

Le Jambon Mixte avec Pommes Frites et Salade 21.80

Roher und gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat

Sur Commande 24 Heures en Avance

Auf Bestellung 24 Stunden im Voraus

	Entrée	Plat
Les Cuisses de Grenouilles Sautées à l'Ail [1].....	20.70	27.60
Froschschenkel mit Knoblauch		

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Poissons

Die Fischgerichte

L'Assiette de Saumon Fumé Maison et son Pain Grillé.....	24.00
Hausgemachter Räucherlachs mit Toast	
Le Tartare de Saumon et son Pain Grillé.....	24.00
Lachstatar mit Toast	
Le Carpaccio de Saumon aux Baies Roses avec Pommes Frites et Salade	25.60
Lachscarpaccio mit Rosa Pfeffer, Pommes Frites und Salat	
Le Dos de Cabillaud au Cerfeuil avec Riz.....	31.70
Kabeljaurücken an Kerbelsoße mit Reis	
Le Filet de Saumon Béarnaise avec Riz	26.80
Lachsfilet an Bearner Soße mit Reis	
Le Filet de Saumon aux Fines Herbes avec Riz	26.80
Lachsfilet an Kräutersoße mit Reis	
Le Filet de Sandre au Riesling avec Riz.....	28.30
Zanderfilet an Rieslingsoße mit Reis	
Le Filet de Sandre à la Bordelaise avec Riz.....	28.30
Zanderfilet « à la Bordelaise » mit Reis	
La Truite Meunière avec Purée Maison et Légumes [1]	26.20
Forelle Müllerinnen Art mit Kartoffelpurée	
La Truite aux Amandes avec Purée Maison et Légumes [1]	26.20
Forelle mit Mandeln, Kartoffelpurée und Gemüse	
La Truite au Riesling avec Purée Maison et Légumes [1]	26.20
Forelle mit Rieslingsoße, Kartoffelpurée und Gemüse	
Le Gratin de Poissons du Marché avec Riz	29.70
Gratin vom Fischmarkt mit Reis	
La Marmite du Pêcheur à la Méditerranéenne avec Riz.....	30.00
Fischtopf Mediterraner Art mit Reis	
Les Scampi Sautés à l'Ail sur Nid de Tagliatelles.....	30.20
Riesengarnelen mit Knoblauch auf Tagliatelle	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Plats Luxembourgeois

Die Luxemburgischen Gerichte

Judd mat Gaardebounen a rissoléiert Gromperen	23.20
<i>Collet de Porc Fumé avec Fèves de Marais et Pommes Rissolées</i>	
Geräucherter Schweinenacken mit Dicken Bohnen und Bratkartoffeln	
Liéwerkniddelen mat rissoléiert Gromperen an Sauermous	22.70
<i>Quenelles de Foie avec Pommes Rissolées et Choucroute</i>	
Leberknödel mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	
Wäinzoosis mat Moschterzooss mat Hausmacher Gromperepurée a Geméis	21.40
<i>Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes</i>	
Bratwürste mit Senfsoße, Kartoffelpurée und Gemüse	
Gegrillte Schwéngshéiss mat Hausmacher Gromperepurée a Sauermous.....	24.80
<i>Jambonneau de Porc Grillé avec Pommes Purée Maison et Choucroute</i>	
Gegrillte Schweinehaxe mit Kartoffelpurée und Sauerkraut	
Choucroute Garnie mat rissoléiert Gromperen	24.20
<i>Choucroute Garnie avec Pommes Rissolées</i>	
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	
Kallefszong mat Madère , gekachte Gromperen a Geméis.....	27.90
<i>Langue de Veau au Madère avec Pommes Nature et Légumes</i>	
Kalbszunge in Madeirasöße mit Salzkartoffeln und Gemüse	
Kallefskapp wéi fréiher mat gekachte Gromperen	27.90
<i>Tête de Veau à l'Ancienne avec Pommes Nature</i>	
Kalbskopf wie seinerzeit mit Salzkartoffeln	
Mielkniddelen mat Ënnen, Speck a Rahm [1]	18.90
<i>Quenelles de Farine à la Crème, Oignon et Lard</i>	
Mehlknödel mit Sahne, Zwiebeln und Speck	
Mielkniddelen mat Gréiwen vum Fette Speck [1]	18.40
<i>Quenelles de Farine aux Lardons de Lard Gras</i>	
Mehlknödel mit Grieben von Fettem Speck	
Gebotschte Mielkniddelen mat Mauséiercherszalot mat Réidercher [1][2]	19.40
<i>Quenelles de Farine Sautées avec Salade Mâche aux Radis</i>	
Gebratene Mehlknödel, Feldsalat mit Radieschen	
Mielkniddelen mat Äppelkompott [1][2]	18.40
<i>Quenelles de Farine avec Compote de Pommes</i>	
Mehlknödel mit Apfelmus	
Iwwerbake Mielkniddelen mat Ham an Kéis [1]	19.80
<i>Quenelles de Farine Gratinées au Fromage et Jambon</i>	
Überbackene Mehlknödel mit Käse und Schinken	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Viandes

Die Fleischgerichte

La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites et Salade21.00 Königinpastete mit Pommes Frites und Salat	
Le Mignon de Veau avec Pommes Frites et Salade, Sauce au Choix 33.00 Mignon vom Kalb mit Pommes Frites und Salat	
L'Émincé de Veau à la Zurichoise avec Tagliatelles et Salade26.20 Kalbsgeschnetzeltes Züricher Art mit Tagliatelle und Salat	
Le Filet de Boeuf avec Pommes Frites et Légumes, Sauce au Choix Filet vom Rind mit Pommes Frites und Gemüse	
+200 Grammes29.00	
+350 Grammes38.70	
Le Filet de Cheval avec Pommes Frites et Salade, Sauce au Choix 28.40 Filet vom Pferd mit Pommes Frites und Salat	
Le Magret de Canard à l'Orange avec Pommes Croquettes et Légumes28.90 Entenbrust an Orangensoße mit Kroquettes und Gemüse	
Le Magret de Canard au Poivre Vert avec Pommes Croquettes et Légumes.....28.90 Entenbrust mit Grünem Pfeffer, Kroquettes und Gemüse	
La Casserole de Rognons de Veau au Madère ou à la Moutarde avec Riz..... 27.90 Kalbsnieren in Madeirassoße mit Reis	
La Casserole de Rognons de Veau à la Moutarde avec Riz..... 27.90 Kalbsnieren in Senfsoße mit Reis	
La Véritable Carbonade à la Flamande avec Pommes Frites et Salade25.70 Flämische Karbonade mit Pommes Frites und Salat	

Les Sauces pour accompagner les Viandes

Die Soßen zu den Fleischgerichten

Sauce Brideler Stuff Soße nach Art des Hauses	Sauce à l'Ail Knoblauchsoße	Beurre Maître d'Hôtel Kräuterbutter
Sauce à la Crème Sahnesoße	Sauce au Roquefort Roquefortsoße	Sauce Béarnaise Berner Soße
Crème Champignons Champignonrahmssoße	Sauce au Poivre Vert Soße mit Grünem Pfeffer	Sauce à la Moutarde Senfsoße
Sauce à l'Orange Orangensoße	Sauce au Romarin Rosmarinsoße	Sauce à la Provençale Nach Provenzalischer Art

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Spécialités faites au Four à Charbon de Bois JOSPER®

Die Spezialitäten aus dem JOSPER® Holzkohleofen

Le Carpaccio de Bœuf à la Josper

à l'Huile Parfumée aux Herbes de Provence, Pommes Frites et Salade Mesclun .27.30
Rindscarpaccio à la Josper, mit KräuterOlivenöl, Pommes Frites und Mesclun Salat

Le Filet Américain Mi-Cuit avec Pommes Frites et Salade27.60
Halbgegartes Tatar vom Rind mit Pommes Frites und Salat

La Tagliata de Filet de Boeuf

avec Roquette, Pignons de Pin, Tomate Sêchée et Pommes Frites.....29.60
Tagliata vom Rinderfilet mit Rauke, Pinienkernen, getrockneten Tomaten und Pommes Frites

L'Entrecôte Affinée de Normandie

Entrecôte vom Normanne-Rind

+300 Grammes28.50

+450 Grammes38.30

Le Filet de Poulet Farci au Chèvre et aux Herbes Fraîches, Sauce au Romarin.....25.90
avec Pommes Croquettes et Légumes

Mit Kräuterziegenkäse gefülltes Hähnchenfilet, Rosmarinsoße, Kroquetten & Gemüse

Les Tranches de Gigot d'Agneau au Jus de Romarin, Croquettes et Légumes.....27.40
Scheiben von der Lammkeule an Rosmarinjus, Kroquetten und Gemüse

« Bib's BBQ Ribs »

Spareribs de Porc avec Potatoe Wedges & Sour Cream.....23.90
Spareribs vom Schwein mit Potatoe Wedges & Sour Cream

Les Tranches de Jambon, Choucroute et Pommes Rissolées, Sauce Madère.....24.20
Scheiben vom gegrillten Schinken mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Madeirasoße

Les Grillades sont accompagnées de Pomme de Terre et de Légumes

Die Grillgerichte werden mit Kartoffel und Gemüse gereicht

Nous vous préparons les grillades également avec plaisir à la poêle

Gerne bereiten wir Ihnen die Grillgerichte auch in der Pfanne zu



[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Escalopes et Les Cordons Bleus

Die Schnitzel und die Cordon Bleus

L'Escalope de Veau Viennoise avec Pommes Frites et Salade	25.20
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat	
L'Escalope de Poulet Panée avec Pommes Frites et Salade	23.20
Paniertes Hühnchenschnitzel mit Pommes Frites und Salat	
Le Cordon Bleu de Veau Pané avec Pommes Frites et Légumes	27.40
<i>Sauce au Choix</i> Paniertes Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes Frites und Gemüse, Soße nach Wahl	
Le Cordon Bleu de Veau Brideler Stuff Pané avec Pommes Frites et Salade.....	28.10
<i>Fromage Raclette, Jambon Cru, Sauce Crème</i> Cordon Bleu vom Kalb mit Raclettekäse und rohem Schinken mit Sahnesoße, Pommes Frites und Salat	

Les Plats pour les Enfants

Die Kinderteller

L'Assiette de Jambon Cuit avec Pommes Frites et Salade	15.20
Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat	
L'Escalope de Veau Viennoise avec Pommes Frites et Légumes	15.80
Kalbsschnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Gemüse	
La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites	15.30
Königinpastete mit Pommes Frites	
Le Steak Haché de Bœuf avec Purée Maison et Légumes.....	15.80
Hacksteak vom Rind mit Kartoffelpurée und Gemüse	
Le Filet de Cabillaud en Croûte de Corn Flakes avec Pommes Frites.....	15.30
Kabeljaufilet im Corn Flakes Mantel mit Pommes Frites	
Les Spaghetti au Beurre et au Fromage [2]	10.70
Spaghetti mit Butter und Käse	
Les Spaghetti Sauce Crème Champignons [2]	11.80
Spaghetti mit Champignonrahm	
Les Spaghetti à la Bolognaise	11.80
Spaghetti Bologneser Art	
Mielkniddelen mat Ęnnen, Speck an Rahm [1]	12.70
<i>Quenelles de Farine à la Crème, Oignon et Lard</i> Mehlknödel mit Sahne, Zwiebeln und Speck	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Spécialités Glacées

Die Eisspezialitäten

Le Parfait au Grand Marnier Maison	10.70
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait	
Le Nougat Glacé Maison au Coulis de Framboise	10.70
Hausgemachtes Nougateis mit Himbeercoulis	
La Coupe Brideler Stuff	10.50
<i>Glace Vanille aux Cerises du Nord Chaudes</i>	
Vanilleeis mit warmen Sauerkirschen	
La Coupe Jacques aux Fruits Frais	10.50
Coupe Jacques mit frischen Früchten	
La Dame Blanche au Vrai Chocolat Chaud	10.20
Coupe Dänemark mit echter warmer Schokolade	
Le Café Glacé	9.60
Eiskaffee	
Le Choix de Glaces et Sorbets	La Boule 3.00
Auswahl von Eiscrème und Sorbets	
Le Sorbet Citron & Citron Vert au Sanbittèr (sans Alcool)	8.20
Zitronen-Limettensorbet mit Sanbittèr (ohne Alkohol)	
Le Sorbet Citron & Citron Vert au Crémant	8.20
Zitronen-Limettensorbet mit Crémant	
Le Sorbet Framboise à l'Eau-de-Vie de Framboise	8.20
Himbeersorbet mit Himbeergeist	
Le Sorbet Melon au Porto Blanc	8.20
Melonensorbet mit weißem Portwein	
Le Sorbet Poire à l'Eau-de-Vie de Poire	8.20
Birnen sorbet mit Birnengeist	
Le Sorbet Colonel	8.20
<i>Sorbet Citron & Citron Vert Arrosé de Vodca</i>	
Zitronen-Limettensorbet mit Wodka	
Le Sorbet Normand	8.20
<i>Sorbet Pomme Arrosé de Calvados</i>	
Apfelsorbet mit Calvados	
La Cassata de la Maison Namur	11.80
Cassata vom Haus Namur	
Le Vacherin Glacé de la Maison Namur au Coulis de Framboise	12.00
Geeistes Vacherin vom Haus Namur mit Himbeercoulis	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

Les Desserts

Die Nachspeisen

L'Assiette de Fromages	11.20
Käseteller	
L'Ananas Frais	11.50
FrISChe Ananas	
L'Ananas Frais au Kirsch	12.70
FrISChe Ananas mit Kirschwasser	
La Salade de Fruits Frais	10.70
FrIScher Obstsalat	
Les Crêpes à la Sauce au Chocolat Chaude à la Mode	10.10
Crêpes mit warmer Schokoladensauce und Vanilleeis	
Les Crêpes au Grand Marnier à la Mode	11.70
Crêpes mit Grand Marnier und Vanilleeis	
Les Profiteroles Glacées à la Sauce au Chocolat Chaude	11.70
Geeiste Windbeutel mit warmer Schokoladensauce	
La Tarte Maison avec Crème Chantilly	5.50
Hausgemachter Obstkuchen mit Schlagsahne	
La Tarte Tatin Tiède à la Mode	10.20
Lauwarme Tarte Tatin mit Vanilleeis	
La Tarte Tatin Tiède à la Mode, Flambée au Calvados	13.10
Lauwarme Tarte Tatin, mit Calvados flambiert und Vanilleeis	
Le Lingot de Mousse au Chocolat	8.60
Schoko-Mousse-Barren	
La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon	10.10
Crème Brûlée mit Bourbonvanille	
L'Île Flottante à la Crème Anglaise et au Caramel	8.40
Schneeier auf Vanillesoße mit Caramel	
SELON DISPONIBILITÉ - NACH VERFÜGBARKEIT :	
Les Fraises au Sucre	7.90
Erdbeeren mit Zucker	
Les Fraises à la Crème	8.90
Erdbeeren mit Sahne	
Les Fraises à la Crème Chantilly	8.90
Erdbeeren mit Schlagsahne	
Les Fraises Melba	10.60
Erdbeerbecher Melba	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]