




Les plats à la carte ont été imaginés par le chef Patrice Noël

Les Entrées Starters

LA SALADE ESTIVALE DU PLËSS  	19
SUMMER SALAD FROM LE PLËSS	
LA BELLE PIPERADE DE LÉGUMES CONFITS - Émulsion Basilic et Pignon de Pin	19
PIPERADE WITH CANDIED VEGETABLES - Basil and Pine Nut Emulsion	
LA FEIERSTENG SZALOT DU RESTAURANT LE PLËSS 	21
THE FEIERSTENG SZALOT FROM RESTAURANT LE PLËSS	
LA RILLETTE DE POISSON FUMÉ - Fraîcheur de Melon et Huile de Citron	22
THE SMOKED FISH RILLETTE - Fresh Melon and Lemon Oil	

Le Végétal Vegetables

LA CASSOLETTE DE LÉGUMES LUXEMBOURGEOIS  	19
LUXEMBOURGISH VEGETABLES CASSEROLE	
LA PÂTE RIGATONI - AUBERGINE, SALADE DE FENOUIL 	21
RIGATONI PASTA - Aubergine, Fennel Salad	



A la Broche On the Split

2 garnitures incluses au choix
2 included sides of your choice

NOTRE VOLAILLE "Lët'z Poulet" RÔTIE  - À partager	59
OUR ROASTED POULTRY "Lët'z Poulet" - To share	pour 2 personnes - for 2
LA CÔTE A L'OS DE BOEUF DRY-AGED 1KG - Cuite à la Rôtissoire 	115
DRY-AGED PRIME BEEF RIB 1KG - Roasted	pour 2 personnes - for 2
LE BAR ENTIER "PETIT-BÂTEAU" - Cuit à la Broche	14 € les 100 grammes
LE BAR ENTIER "PETIT-BÂTEAU" - Cooked on the Spit	14 € per 100 grams



Plat végétan
Vegan dish



Plat végétarien
Vegetarian dish



Plats et desserts signatures
Signature dish

Prix nets en euros, service compris.
Net prices in euros, service included.

Côté Ferre
Countryside

Côté Mer
Sea Side

FILET DE BŒUF LUXEMBOURGEOIS BIO 39
 Jus corsé de viande, Courgettes Vertes
 et Jaunes cuisinées, Câpres Frites 🇱🇺
 FILLET OF ORGANIC LUXEMBOURG BEEF
 Hearty Gravy, Cooked Green and
 Yellow Zucchinis, Fried Capers

FILET DE DORADE - 37
 Bulbe de Fenouil, Jus de Roche ♥
 FILLET OF WILD SEA BASS -
 Fennel Bulb, Rock Juice

1 garniture inclue au choix
 1 included side of your choice

Les Garnitures
Sides

PURÉE MAISON NATURE
 Homemade Mashed Potatoes

FRITES MAISON 5
 Homemade French Fries

LÉGUMES RÔTIS A L'AIL
 Garlic Roasted Vegetables

RIZ NATURE
 Plain Rice

Les Desserts
Desserts

Découvrez les desserts de notre chef pâtissier Damien Grandclaude

FÔRET NOIRE - Fleur de Cerisier 10
 FÔRET NOIRE - Cherry Blossom

FRAISES ET OLIVES KALAMATA 10
 KALAMATA STRAWBERRIES AND OLIVES

TARTE FINE - Abricots 11
 THIN TART - Apricots

LA PÊCHE HIBISCUS 🌿 11
 HIBISCUS PEACH

MOUSSE AU CHOCOLAT DU PLËSS 12
 PLËSS CHOCOLATE MOUSSE



Plat végétan
 Vegan dish



Plat végétarien
 Vegetarian dish



Plats et desserts signatures
 Signature dish

Prix nets en euros, service compris.
 Net prices in euros, service included.

