

**Ici, on boit &
on mange bio!**



Mercredi - Samedi 12h00–22h30

(Cuisine en continu jusqu'à 21h00)

Carte du moment

Soupe du moment	12
Minestrone de légumineuses/halloumi V V (7, 9)	16
Croquettes de poulet/mayonnaise à l'ail noir/salade (1a, 3, 7, 10)	18
Croquettes de légumes/mayonnaise à l'ail noir/salade V V (1a, 3, 7, 10)	16
Croquettes de fromage/mayonnaise à la moutarde/salade V (1a, 3, 7)	18
Toast aux champignons/salade V V (1a, 7, 12)	18
Toast jambon/fromage/salade (1a, 7, 10)	18
Bowl/cruditées/pickels/épeautre/crème de chèvre V V (1a, 3, 5, 7, 9, 10, 11)	22
*Supplément poulet + 5€	

Kids Menu

Pâtes carbonara (1e, 3, 7)	10
Pâtes sauce tomate (1e, 3, 7) V	10
Poulet croustillant/potatoes ou pasta ^(1a,)	15

Desserts

Crème mascarpone/fruits de saison/biscuit (1a, 3, 7)	12
Fondant chocolat/crème anglaise (1a, 3, 7)	12
Fondant vegan/sauce vanille-amande V (1a)	12
Dame de coeur (3, 7)	10
Dame blanche (3, 7)	10
Affogato	7
Crème brûlée	10

Planches (2 pers) 16:00-21:00

Assortiment de charcuterie ⁽⁹⁾	22
Assortiment de fromages (7, 8c, 10)	22
Assortiment de dips (5, 6, 7, 9, 10, 11)	20

V : Végétarien V V : disponible en végan

Suggestions

Filet de bar/épinard/moutarde/linguine (1a, 7, 10)	35
Penne/crème de potimaron/scamorza/noisette et noix (1a, 3 7, 8be) V V	26
Salade Paysanne (3, 10) V	25
Salade Halloumi (1a, 10) V	24
Filet de poulet/sauce champignon/potatoes/légumes du moment (7)	32
Côtes d'agneau à l'ail/potatoes/légumes du moment (3, 10)	32
Entrecôte de boeuf/beurre maître d'hôtel/potatoes/légumes du moment (7)	40
Gromperekichelcher/shiitaké/épinard/salade (1a, 3, 7) V V	28

Tartes flambées (+ salade)

Oignons/lardons (1a, 7)	20
Chorizo/poivrons/oignons (1a, 7)	23
Épinards/champignons/fromage de chèvre/oignons (1a, 7) V V	23
Truite saumonée fumée/épinard/oignons (1a, 4, 7)	25

Allergènes

1. Céréales contenant du gluten, à savoir 1a : blé, 1b : seigle, 1c : orge, 1d : avoine, 1e : épeautre, 1f : kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales **2.** Crustacés et produits à base de crustacés **3.** Œufs et produits à base d'œufs **4.** Poissons et produits à base de poissons **5.** Arachides et produits à base d'arachides **6.** Soja et produits à base de soja **7.** Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) **8.** Fruits à coque, à savoir 8a : amandes (*Amygdalus communis* L.), 8b : noisettes (*Corylus avellana*), 8c : noix (*Juglans regia*), 8d : noix de cajou (*Anacardium occidentale*), 8e : noix de pécan (*Carya illinoensis*), 8f : noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), 8g : pistaches (*Pistacia vera*), 8h : noix de Macadamia, 8i : noix du Queensland (*Macadamia ternifolia*) **9.** Céleri et produits à base de céleri **10.** Moutarde et produits à base de moutarde **11.** Graines de sésame et produits à base de graines de sésame **12.** Anhydride sulfureux et sulfites en concentration supérieure à 10 mg/kg ou 10 mg/litre (exprimée en SO₂) **13.** Graines de lupin et produits à base de graines de lupin **14.** Mollusques et produits à base de mollusques.

Boissons

Softs

Viva 0,5 cl	4.20
Rosport blue 0,5 cl	4.20
Rosport classic 0,25 cl	2.80
Jus de pommes (Viz)	3.00
Jus de raisins	3.50
Limos:	
Orange/Lemon/Cola 0,33 cl	4.30
Indian Tonic	4.00

Bières au fût

Simon Pils 0,25 cl (L)	3.50
Okult blanche 0,25 cl (L)	4

Bières bouteilles

Simon triple (L)	5.50
BMX IPA (B)	5.50
Riedenburger Dinkel 0% (D)	5
Trotinette IPA 0% (B)	5.50

Apéritifs

Crémant Schmit Fohl	10
Crémant rosé brut Krier-Welbes	10
Kir Royal	12
Kir vin blanc	10
Spumanti Pizzolato 0%	7
Porto rouge Fine Tawny	6
Pastis Gargaï Provence	8
Gin Maredsous Valéo	12
Hugo	12
Virgin Hugo 0%	10
Spritz	12

Boissons Chaudes

Espresso/double	3/4,50
Espresso macchiato	3.50
Café	3.50
Cappuccino*	4/4.50
Latte macchiato*	4/4.50
Thé/Infusion	3.50
Chocolat chaud*	4.5/5
* + lait d'avoine	0,50

Spiritueux Digestifs

Amaretto di Mattia Walcher	8
Amaro delle Alpi	8
Marc de Muscat	10
Rhum ambré (Les îles d'Ardèche)	8
Brandy invècchiato 5 anni (Piemonte)	10

Eaux de vie

Coing, Poire, Mirabelle	10
Hunnegdrèpp	8

Vin doux

Sauternes (6cl)	6
-----------------	---

Vins

Rouges

	verre	1/4	1/2	1/1
Bota Bota (ES)				
Urbezo, Grenache, 2023	6	10	20	30
Famille Richaud (FR)				
Côtes du Rhône, Les Galets, 2024	9	15	30	45
Fabbrica Pienza (IT)				
Orcia Newton, Sangiovese, 2021				52
Château la Rose Garnier (FR)				
Fronsac, 2021				58
Domaine des Moriers (FR)				
Beaujolais-Villages, Vin Naturel, 2021				58

Blancs

Vinus (FR)				
IGP Pays d'Oc, Viognier, 2023	6	10	20	30
Sunnen - Hoffmann (LU)				
Coteaux de Schengen, Pinot Gris, 2024	7	12	24	35
Pauls Winery (LU)				
AOP, Auxerrois, 2025	8			39
Schmit Fohl (LU)				
Ahn Vogelsang, Riesling, 2024				42
Occhipinti Arianna (IT)				
IGT Terre Siciliane SP68, 2024				69

Rosé

Clos des Jardins (LU)				
Gris de Gris, Pinot Gris, 2024	8	14	28	39
Château La Mascaronne (FR)				
Côtes de Provence, 2024	12			59

Mousseux

Maison Hérout (FR)				
Cidre de Normandie, Amour Brut	6			29
Krier-Welbes (LU)				
Cuvée Julie - Crémant Rosé Brut	10			49
Schmit Fohl (LU)				
AOP Crémant Brut	10			49

oekosoph.lu

WIFI

Oekosoph.Guest

Welcome@Oekosoph

Nos fournisseurs locaux: Aus der Hierstgriecht, Longsdorf • Bio Haff Miller-Mariany, Bastendorf • Boucherie Niessen, Troisvierges • Clos du Fourschenhaff, Eschweiler • Dudel-Magie, Sprinkange • Geméiswierk, Contern • Krautgaart, Steinfort • Krier-Welbes, Ellange-Gare • Mondo del Caffè, Echternach • Vinoteca, Luxembourg-Ville