



Ici, on boit & on mange bio

une petite carte
qui change au rythme
des SAISONS,
avec des produits
BIO et locaux
issus autant que
possible de producteurs
luxembourgeois

UNE CUISINE FAITE MAISON,
SIMPLE ET SINCÈRE

Elis & Greg



CARTE DU MOMENT

Soupe du moment	12
Minestrone de légumineuses / halloumi ● ●	16
7, 9	
Croquettes de poulet/mayonnaise à l'ail noir/salade	18
1, 3, 7, 10	
Croquettes de légumes/mayonnaise à l'ail noir/salade ● ●	16
1, 3, 7, 10	
Toast aux champignons ● ●	18
1, 7, 12	
Bowl: betterave/épeautre/graines/carottes/ mousse de chèvre/pickles/oeuf (suppl. poulet +5) ● ●	22
1, 8, 10, 12	
Jarret de boeuf/polenta crémeuse/légumes	30
7, 9, 12	
Filet de poulet/moutarde/lardon/pommes sautées/légumes	28
7, 10, 12	
Pâtes du moment ● ●	

DESSERT

Crème mascarpone/speculoos/mangue	12
1, 3, 7	
Brownie chocolat-cacahuète/caramel beurre salé	12
1, 3, 5, 7	
Brownie/crème anglaise ●	10
3, 7	
Dame de coeur	10
3, 7	

PLANCHES (2 PERSONNES)

16:00-21:00	
Assortiment de charcuteries	22
Assortiment de fromages	20
7, 10	
Assortiment de dips	18
5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	

1 Céréales: Blé (épeautre, kamut), seigle, orge, avoine ou leurs souches hybridées **2** crustacés **3** Oeufs **4** Poisson **5** Arachides
6 Soja **7** Lactose **8** Fruits à coque: Amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches, noix de
Macadamia (noix du Queensland) **9** Céleri **10** Moutarde **11** Graines de sésame **12** Sulfites **13** Lupin **14** Mollusques



SOFT	Viva 0,5 cl	4
	Rosport blue 0,5 cl	4
	Jus de pommes (Viz)	2.50
	Jus de raisins	3.50
	Limo: Orange/Lemon/Cola	4
BIÈRES	Au fût	
	Simon Pils 0,25 cl	3.50
	Bières bouteilles	
	Simon triple (L)	5.50
	Okult blanche (L)	4
	Riedenburger Dolden Sud IPA (D)	5.50
	0% Riedenburger Dinkel 0% (D)	5
	Geuze Natur-Elle 0,375cl (B)	12
APÉRITIF	Crémant Schmit Fohl	10
	Prosecco Pizzolato	8
	Kir Royal	12
	0% Spumanti Pizzolato 0%	7
	Porto rouge Ruby Reserva	6
	Pastis Gargaï Provence	8
	Gin Maredsous Valéo	12
	Hugo	12
	0% Virgin Hugo 0%	10
	Spritz	12
BOISSONS CHAUDES	Espresso/double	3/4,50
	Espresso macchiato	3.50
	Café	3.50
	Cappuccino	4
	Latte macchiato	4
	Thé/Infusion	3.50
	Chocolat chaud	4.50
SPIRITUEUX DIGESTIFS	Amaretto di Mattia Walcher	8
	Amaro delle Alpi	8
	Muscat de Rivesaltes (Mas des Caprices)	6
	Marc de Muscat (Mas des Caprices)	10
	Rhum ambré (Les îles d'Ardèche)	8
	Barolo Chinato Nebbiolo (Piemonte)	10
	Brandy invecchiato 5 anni (Piemonte)	10
	Eaux de vie	
	Coing, Poire, Mirabelle	10
	Hunnegdrëpp	8



CRÉMANT DE LUXEMBOURG

MOSELLE LUXEMBOURGEOISE

	1	1/4	1/2	3/4
● Schmit Fohl AOP Crémant Brut	10			59
● Domaine Clos des Jardins Wellenstein Mockelsberg Vieille Vigne, 2023 - Auxerrois				39
● Rosé de Luxembourg Gris de Gris, 2023 - Pinot Gris	8	14	28	39
● Domaine Madame Aly Duhr & Fils AOP Barrique, 2023 Pinot Blanc /Auxerrois				64
● AOP Barrique, 2022 Pinot Noir				59
● Pauls Winery  PetNat - Pinot Gris	8			39
● Schmit Fohl Ahn Vogelsang, 2024 - Riesling				42
● Sunnen - Hoffmann Coteaux de Schengen, 2024 Pinot Gris	7	12	24	35



RHEINHESSEN

WÜRTTEMBERG

● Riffel QbA Gutswein trocken, 2023 - Riesling				39
● Manufaktur Jörg Geiger  Bio-Weiss Apfel/Quitte/Akazienblüte				42



● BLANC ● ROUGE ● ROSÉ ● MOUSSEUX



🍷 ¼ ½ ¾

PIEMONTE

● **Erbaluna**
Barolo, 2019 98

SICILIA

● **Occhipinti Arianna** 
IGT Terre Siciliane SP68, 2024 69

TOSCANA

● **Fabbrica Pienza**
Orcia Newton, 2021 - Sangiovese 52

VENETO

● **Prosecco Pizzolato** 7 34
● **Spumanti Pizzolato**  7 34
M-use zero 0.0%



ARAGON

● **Bota Bota**
Urbezo, 2023 - Grenache 6 10 20 28

● **Aroa - Le Naturel** 
Navarra 2022 - Grenache 34



DOURO

● **Quinta do Infantado**
DOC, 2017 59

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

Bio Haff Miller-Mariany
Bastendorf

Boucherie Niessen
Troisvierges

Dudel-Magie
Sprinkange

Geméiswierk
Contern

Krautgaart
Steinfort

Le Clos du Fourschenhaff
Eschweiler

Terra
Eicherfeld

Vinoteca
Luxembourg-Ville