

BISTRO LE DUC

LUXEMBOURG

◆ BRUNCH DU DUC ◆

Personnalisez votre brunch en choisissant entre plusieurs plats

◆ DRINKS ◆

Jus d'orange pressé	5,00€
Mimosa Crémant Bernard Massard millésimé et jus d'orange pressé	7,50€
Energy Booster Jus de citron vert, gingembre, jus de pommes & soda	7,50€
Bloody Mary Vodka, jus de tomates, jus de citrons vert, Worcestershire sauce, hot sauce, & sel de céleri	9,50€

◆ PLATS ◆

Yaourt aux céréales, fruits frais & miel Yaourt à la Grecque, fruits de saison, céréales & miel – (Allergènes – 7)	9,50€
Viennoiseries Deux mini croissants & pains au chocolat – (Allergènes – 1)	6,50€
Pangecher Trois pancakes luxembourgeois, fruits frais, coulis de fruits rouge (Allergènes – 1, 3, 7)	11,50 €
Toast à l'avocat Pain de compagne toasté, guacamole, radis, pomme grenade, germes de choux rouge, piments concassés & graines de tournesol grillées (Allergènes – 1, 8)	10,50€
Toast à l'avocat au saumon sauvage fumé Pain de compagne toasté, guacamole, saumon sauvage fumé (sockeye), pickles d'oignon rouge, germes de poireaux, pépins de pins grillés & citrons (Allergènes – 1, 4, 8)	14,50€
Toast à l'avocat avec œuf poché Œuf bio, pain de compagne toasté, guacamole, radis & grains de tournesol grillés – (Allergènes – 1, 3, 8)	12,50€
Œuf Benedict Œuf bio, brioche & bacon du terroir, sauce hollandaise, piment d'Espelette & ciboulette – (Allergènes – 1, 3)	10,50€
Œuf Benedict à l'homard Homard cuit par nos soins, Œuf bio, brioche du terroir, sauce hollandaise, piment d'Espelette & ciboulette – (Allergènes – 1, 2, 3, 7, 10)	17,50€
Œuf Benedict au saumon sauvage fumé Saumon sauvage fumé (sockeye), Œuf bio, brioche du terroir, pickles d'oignons rouges, sauce hollandaise, piment d'Espelette & ciboulette (Allergènes – 1, 3, 4, 7)	14,50€

Croque Duchesse	11,50€
Pain de compagne, jambon cuit du terroir, crème au parmigiano-reggiano et cheddar légèrement épicée aux piments rôtis, œuf bio poché, piment d'Espelette & ciboulette – (Allergènes – 1, 3, 7)	
Chili végétarien en cocotte	11,50 €
Chili végétarien, crème fraîche, guacamole, jalapenos & Tortilla Chips (Allergènes – 1, 7)	
Mini Lobster Roll	15,50 €
Homard cuit par nos soins, brioche artisanale, mayonnaise au citron vert & beurre fondu – (Allergènes – 1, 2, 3, 7, 10)	
Demi Homard grillé	19,50 €
Homard atlantique grillé & beurre noisette - (Allergènes – 2, 7)	
Mini Pulled Pork Burger	8,50 €
Porc du terroir cuit à basse température, brioche artisanale, sauce barbecue maison, coleslaw & pickeld candy jalapenos - (Allergènes – 1, 3, 7, 10)	
Chicken Wings – Sauce Buffalo 8 ou 12 pièces	10,50€ 16,00 €
Chicken Wings – Sauce Barbecue 8 ou 12 pièces	10,50€ 16,00 €
Chicken Wings – Hot Sauce 8 ou 12 pièces	10,50€ 16,00 €
Chicken Wings – Sel Maldon & poivre 8 ou 12 pièces	10,50€ 16,00 €
(Allergènes Wings – Buffalo 7 & BBQ 10)	
Portion de Frites	4,50
Graisse de bœuf, flocons de sel Maldon & mayonnaise maison (Allergènes mayonnaise - 3, 7, 10)	

◆ DESSERTS ◆

Assiette gourmande luxembourgeoise	9,50 €
Baamkuch, Sablés, Wäffelcher – (Allergènes - 1, 3, 7)	
Snickers – by Cathy Goedert	9,50 €
(Allergènes – 1, 3, 5, 7)	
Fondant au chocolat fait maison	9,50 €
(Allergènes – 1, 3, 7)	
Baamkuch	9,50 €
(Allergènes - 1, 3, 7)	
Glaces / prix par boule	3,50 €
Vanille, Moka, Framboise, Chocolat, Fraise, Caramel beurre salé – (Allergènes – 3, 7)	

◆ CARTE DES VINS ◆



Allergènes contenant ou à base de : 1= Gluten & Céréales / 2= Crustacés / 3= Œufs / 4= Poissons
5= Arachides / 6= Soja / 7 Lait / 8= Fruits à coque (noix, etc.) / 9= Céleri / 10= Moutarde / 11=Sésame
/ 12= Anhydride sulfureux (E220-E228) / 13=Lupin / 14= Mollusques (Moules, Escargots, etc.)