

LES ENTREES

Crème d'asperges	10. ⁵⁰ € / 16. ⁵⁰ €
Flamm à partager	12. ⁰⁰ €
Flamm salade verte	18. ⁰⁰ €
Carpaccio de saumon	17. ⁰⁰ € / 24. ⁵⁰ €
Carpaccio de boeuf	17. ⁵⁰ € / 25. ⁰⁰ €
Bowl aux falafels	11. ⁵⁰ € / 19. ⁵⁰ €

LES PLATS

Souris d'agneau à l'ail noir	29. ⁰⁰ €
Blanquette de veau	22. ⁵⁰ €
Asperges sauce mousseline	21. ⁵⁰ €
Asperges au jambon cru	27. ⁵⁰ €
Asperges au saumon fumé	27. ⁵⁰ €
Tartare de boeuf	25. ⁵⁰ €
Salade Caesar	24. ⁰⁰ €

LES GRILLADES

Poisson du marché	prix du jour
Entrecôte Irish 300g	33. ⁰⁰ €
Tagliata de filet de boeuf	34. ⁰⁰ €
Saucisses de tofu grillées	21. ⁵⁰ €
Grillades mixtes (3 viandes)	34. ⁰⁰ €
Accompagnements :	
- Frites ou pommes de terre grenailles ou légumes	
- Salade	

MENU ENFANT

Grillades mixtes ou steak haché	11. ⁵⁰ €
boule de glace	



LES DESSERTS

Glace ou sorbet maison Marcello (à la boule)	2. ⁵⁰ €
Tarte tatin, glace vanille	9. ⁰⁰ €
Délice praliné au citron	9. ⁰⁰ €
Moelleux chocolat , glace vanille	9. ⁰⁰ €

- POUR VOTRE SÉCURITÉ CETTE CARTE
EST À USAGE UNIQUE -



SOFTS

Vittel, Viva, Rosport Blue ¼	3.50€
Vittel, Viva, San Pellegrino, Rosport Blue, Badoit ½	4.50€
Jus de fruits	4.70€
Coca-Cola – light – zéro - Lipton ice Tea – Fanta – Sprite	3.50€
Jus de fruits frais (citron/orange)	6.00€
Jus de raisin Luxembourgeois	4.70€
Jus de Pomme BIO	5.00€

VINS

Chardonnay Bourdic	7.00€ - 29.00€
Pinot Gris	8.00€ - 36.00€
Rosé Aspras	7.50€ - 34.00€
Rosé Les Crostes	9.50€ - 42.00€
Bordeaux Aliénor	7.50€ - 34.00€
Crozes-Hermitage	8.00€ - 36.00€

Demandez au serveur le vin en suggestion !

BIÈRES

Bière pression Simon 30cl	3.80€
Bière pression Simon 50cl	6.40€
Clausthaler 33cl (sans alcool)	3.70€
Leffe Blonde, Brune 33cl	5.70€

BOISSONS CHAUDES

Café – Café décafeiné	3.80€
Espresso - Espresso décafeiné	3.30€
Double Espresso	4.30€
Lait Russe	5.00€
Cappuccino	4.50€
Chocolat Chaud	4.50€
Irish Coffee	9.20€



- POUR VOTRE SÉCURITÉ CETTE CARTE
EST À USAGE UNIQUE -