



ENTRÉES

- ASSIETTE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE €11⁸⁰
- SÉLECTION DE TAPAS DU CHEF €14
- CHICKEN WINGS CROUSTILLANTS MARINÉS (8 pièces) €9⁵⁰
- FEIERSTENGZALOT CUITE À BASSE TEMPÉRATURE €12⁵⁰
- SALADE VÉGÉTARIENNE DE POIS CHICHES ET QUORN GRILLÉ SUR TOASTS €13⁵⁰

MEAT • POINT

Tous nos plats sont accompagnés de pommes de terre au four

- DRY-AGED MEAT•POINT Demandez la pièce du moment
- FILET DE BOEUF ARGENTIN ~200GR €24⁸⁰ À la découpe +€11⁵⁰ / 100GR
- FAUX-FILET DE BOEUF DU TERROIR LUXEMBOURGEOIS ~300GR €24³⁰
- T-BONE DE BOEUF BLACK ANGUS IRLANDAIS ~600GR €39⁵⁰
- SPARE RIBS MAISON ~700GR €22⁸⁰
- PLUMA DE PORC IBÉRIQUE ~250GR €20⁵⁰
- FILET DE CHEVAL ARGENTIN ~250GR €26⁸⁰
- POISSON FRAIS SELON ARRIVAGE Demandez le poisson du moment

SAUCES

- SAUCE PROVENÇALE
- CHIMICHURRI
- BEURRE À L'AIL ET AU THYM
- BEURRE À LA FLEUR DE SEL ÉPICÉE

ACCOMPAGNEMENTS

- POMMES DE TERRE AU FOUR ET CRÈME ÉPAISSE €3
- POMMES MACAIRE €3
- RIZ PILAF €2⁵⁰
- OIGNONS FONDANTS FUMÉS €2⁵⁰
- MAÏS GRILLÉ À L'AMÉRICAINNE €3⁵⁰
- GRATIN DE LÉGUMES €3⁵⁰
- SALADE MIXTE €2⁵⁰

DESSERTS

- ANANAS GRILLÉ €8
- BABA AU RHUM PLANTATION €8
- MOELLEUX AU CHOCOLAT €8
- CHEESECAKE €8
- CAFÉ GOURMAND €9⁵⁰
- VARIATION DE FROMAGE €9

KIDS

- BABY SPARE RIBS & GALETTE DE POMMES DE TERRE €9⁵⁰
- MINI SCHNITZEL DE POULET & GALETTE DE POMMES DE TERRE €7⁵⁰

La carte des allergènes est disponible sur demande

