

*C'est avec grand plaisir que nous retrouvons notre fidèle clientèle et soucieux de vous satisfaire. Vous pouvez faire votre choix de deux façons : Soit à la carte, soit au menu en 3 services à 50€.*

*Première, seconde assiette et dessert.*

## PREMIERE ASSIETTE

*Tartare de dorade royale, vinaigrette au jus de truffe. 24€*

*Tartine de foie gras, petite salade, vinaigrette douce. 22€*

*Carpaccio de bœuf au pistou, roquette et parmesan et son sorbet au foie gras. 18€*

*Fines tranches de veau, vittelo tonnato, roquettes et ces condiments. 20€*

*Lard fermier cuit 24H sur salade et jus de viande. 18€*

*Les 9 escargots de Bourgogne servis dans leurs pots et croûtons. 18€*

*Mousse de crevettes grises maison et ses toasts. 18€*

*Sashimi de saumon (saumon cru à la japonaise) et sa garniture. 22€*

## SECONDE ASSIETTE

*Tartare de bœuf (filet américain) pommes de terre aux épices et salade. 20€*

*Contrefilet de Génisse (origine blanc bleu belge) servi en Tagliata,*

*roquette, tomates, parmesan, vinaigrette acéto balsamico. 25€*

*Tête de veau sauce gribiche, pommes vapeur. 22€*

*Filet de canard sauvage et sa cuisse confite, sauce porto. 23€*

*Cassolette de rognons de veau à la Dijonnaise et son parmentier. 22€*

*Suprême de poulet jaune label rouge, sauce poivre. 22€*

*Noisette d'agneau en persillade, sauce au thym et croquettes. 34 (sup. menu +8€)*

*Raie poêlée au beurre de câpres et son parmentier. 24€*

## DESSERTS

*Sorbet du jour et quelques fruits. 10€*

*Véritable dame blanche et son chocolat chaud. 12€*

*Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille maison. 12€*

*Crème brûlée. 10€*

*Délice glacé pur arabica. 10€*

*L'assiette de fromage de l'Armailli . 12€*

## Plats : servi uniquement à la carte

*Cassolette de homard décortiqué sauce homardine, parfum de truffe et son riz basmati. (470 gr.) 42€*

*Côtes à l'os de bœuf Irlandaise (Angus 450gr) sauce poivre. 28€ pommes de terre aux épices.*

*Menu de la semaine servi midi et soir  
Du Lundi 22 septembre au vendredi 26 septembre  
et samedi 27 septembre à midi.*

*(Entrée – plat 25€) (Plat – dessert 25€)  
Entrée- plat- dessert 32€*

*Tranche de pâté de notre charcutier et petite salade.*

\*\*\*\*\*

*Filet de dorade rôti, beurre blancs aux herbes et son parmentier.*

\*\*\*\*\*

*Dessert du jour.*

*ou*

*Trio de fromages.*

*Le restaurant est fermé le mercredi et le jeudi.*

*Tel : 00352/23640006*

*Site internet : [www.maisonrouge.lu](http://www.maisonrouge.lu)*



