

Service du midi : mardi au dimanche de **12h00 à 14h00**

Service du soir : dimanche au vendredi **18h30 à 21h00, vendredi + samedi 18h30 à 21h30**

■ Nos entrées / Onze voorgerechten

Euro

- R** **BIO Geessekéis am knusperegem Deeg, op Zalot mat tête de moine** entrée **11.80** plat **16.80**
- V** Croustillant de chèvre Bio de la ferme Baltes et rosace de tête de moine
Bio geitekaas in een krokant jasje geserveerd met een roosje « monikkenkaas »
- R** **Fëschzopp mat Kéis, rouille an croûtons** **8.00**
Soupe de poisson de roche, fromage, rouille, croûtons
Huisgemaakte vissoep met kaas, knoflooksaus en croûtons
- R** **Bouneschlupp mat Mettwurscht** **8.00**
Soupe aux haricots verts, saucisse Luxembourgeoise
Luxemburgse bonensoep van snijbonen, aardappel en slagersworst
- R** **Hausgerächerten Salem an Regional Gromperen mat Gravad-lax Zooss** **14.80**
Saumon fumé maison et pommes de terre régionales, sauce Gravad-lax
Huisgerookte zalm met regionale aardappelen geserveerd met een Gravad-lax saus (dille-mosterd)
- R** **Rënscarpaccio vum Lëtzebuurger Limousin mat Roquette an Parmesan** **14.50**
Carpaccio de bœuf du terroir, roquette et parmesan
Rundercarpaccio van Luxemburgs rundvlees met rucola en parmezaanse kaas
- V** **Ënnenzopp mat Kéiss an Toast** **8.00**
Soup à l'oignon, fromage et toast
Uiensoep met kaas en toast
- R** **Hausgemachten Jelli an Baurepati mat Garnitüren** **10.00**
Gelée de viande et pâté de campagne fait maison avec ses garnitures
Huisgemaakte vleesgelei en huisgemaakte paté met garnituur
- R** **St Jacques mat Panais, gegrillten Auberginen, Parmesan** **16.80**
Noix de St Jacques fraîches, mousseline de panais à l'huile de truffes et aubergines grillées au parmesan
St Jakobs mossel met pastinaak, gegrilde aubergine en Parmezaanse kaas
- V** **Pois chiches Zalot an Hummus** **13.00**
Salade de pois chiches et humus
Salade van kikkererwten en humus

Nos plats

- | | Euro |
|---|--|
| <p>R Bistro 1865 um holzene Bried , Regionales a Bio, mat Fritten</p> <p>Ardenner Ham, Bio Zossiss vum Schanck Haff, Baurepati, Jelli an Kachkéis</p> <p>Bistro 1865 sur une planche en bois, spécialités régionales et Bio.</p> <p>Jambon d'Ardenne, saucisse Bio, pâte et gelée maison , cancoillotte, servi avec frites</p> <p><i>Bistro 1865 (koud gerecht) op een houten plank, regionale en BIO produkten geserveerd met frietjes, Ardenner ham, bioworst, boerenpaté, vleesgelei en Luxemburgse smeerkaas</i></p> | <p>19.50</p>  |
| <p>R Rumpsteak du terroir, frites, salade</p> <p>Rumpsteak du terroir, <i>Rumpsteak, Luxemburgs rundvlees uit de regio</i></p> <p>Sauces : beurre maître d'hôtel, poivre vert ou champignons</p> | <p>18.50</p>  |
| <p>R Gebroden Salemfrëll Filet aus der Our mat gudder Rieslingszooss, crevettes grises, Purée an gréngem Geméiss</p> <p>Filet de truite saumonée de l'Our au Riesling, crevettes grises, purée et légumes verts</p> <p><i>Gebakken zalmforel, Rieslingsaus, grijze garnalen, aardappelpuree en groene groenten</i></p> | <p>24.50</p>  |
| <p>“ Bar-filet op Gromperepurée mat Muschelen, gréng Spargelen an Champignonen</p> <p>Filet de bar aux coquillages, purée, asperges vertes, fricassé de champignons</p> <p><i>Baarsfilet met schelpdiertjes, aardappelpuree , groene asperges en champignons</i></p> | <p>24.50</p> |
| <p>V Gratin vun Artischauten, Spinat, grènge Spargelen, wäisse Kéis an Parmesan</p> <p>Gratin d'artichauts, épinard, asperges vertes, fromage frais et parmesan</p> <p><i>Artisjok, spinazie, groene asperges met verse kaas gegratineerd met Parmezaans kaas</i></p> | <p>17.00</p> |
| <p>“ Presa Iberico mat Kaffi-Ourdaller Moschertzooss, wäiss Bounen an Paprika</p> <p>Presa Iberico, sauce café et moutarde de l'Ourdall, haricots blancs et poivrons</p> <p><i>Presa Iberico (gemarmerd varkenssteak) met een Ourdaller mosterd-koffie saus, witte bonen en paprika</i></p> | <p>32.00</p> |
| <p>R Träipen vum Dimmer mat Gromperepurée an Äppelkompott 1 pce 14.50 /2 pcs 17.50</p> <p>Boudin noir de la Boucherie artisanale Dimmer, pommes purée, compote de pommes</p> <p><i>Luxemburgse bloedworst van de lokale slager « Dimmer » met aardappelpuree en appelmoes</i></p> | <p>17.50</p>  |

R Judd mat Gaardebounen an gebrodenen Gromperen 18.50

Collet de porc fumé aux fèves de marais, pommes de terre régionales rissolées
*Luxemburgs Nationaalgerecht bestaande uit tuinboontjes in romige saus
geserveerd met gebakken aardappeltjes en kasseler*



Kallefsjarret, Zooss Gremolata, Kürbis an Zelleriespurée 21.00

Jarret de veau, Gremolata, potiron et purée de céleri
Osso Buco met een gremolata (peterselie, knoflook en citroen) saus, pompoen en selderijpuree

R Paschtéitchen hausgemacht mat Hong vum Meyrishaff 18.50

Bouchée à la Reine maison avec de la poule de l'élevage Meyrishaff
*Koninginnepasteitje met scharrelkip van de boerderij Meyrishaff
geserveerd met frietjes en salade*



Nudelen mat scampi, Kreiderpesto an gedréchten Tomaten 16.80

Tagliatelles aux scampi, pesto et tomates séchées
Tagliatelle met scampi, groene pesto en gedroogde tomaat

Bio scampi 21.00

R Bio Camembert vum Schanck-haff am Bliederdeeg mat gebrodenen

V Champignonen an gebrodenen Gromperen 15.00

Feuilleté de camembert Bio Schanckhaff, champignons poêlés et pomme rissolées
Bio Camembert in bladerdeeg met champignons en gebakken aardappeltjes

V Grènge Geméiscurry mat Mangotofu, Thai Râis Fairtrade 15.50

Curry vert de légumes et tofu à la mangue, riz Thai fairtrade
Groene groente curry met mango tofu en Thaise Fairtrade rijst

Int « confit » mat régionalen Gromperen, Topinambur an Trüffen 25.00

Parmentier de confit de canard, pommes de terre régionales, topinambour et truffes
Geconfijte eend met aardappelpuree, topinambour (knol) en truffel

V = Végan

V = Végétarien

R = Régional



PETITES PORTIONS

SUR DEMANDE

■ Souvenirs de nos voyages

Euro

- “ **Dem Tim säin rouden Thai Curry mat Poulet vum Meyrishaff an fair gehandeltem Bio Räis**  **19.50**
Tim's Curry rouge Thai au poulet de l'élevage Meyrishaff, riz Bio commerce équitable
Tim's rode Thai curry met kip van de boerderij Meyrishaff en Transfair Bio rijst
- “ **Kabeljaublanquette mat Schitaké, klengen Ēnnen an régionalen Gromperen** **23.00**
Blanquette de cabillaud aux schitakés, oignons aigre-doux et pommes de terre 
Kabeljauw potje met shitaké, kleine uitjes en regionale aardappels
- “ **Chili con carne, Sauerrahm, tacos, guacamole a fair gehandeltem Räis** **16.50**
Chili con Carne , crème épaisse, tacos , guacamole et riz Bio fairtrade
Chili con carne, verse room, tacos, guacemole en Fairtrade rijst
- “ **Pastaschutta** **11.50**
Spaghetti Bolognaise
Pasta Bolognaise

■ Burgers

- “ **Cheesburger, 100 % Rënsgehacktes, Fritten an Zalot**  **14.50**
Cheesburger pur bœuf, frites et salade
Cheeseburger van 100% rundvlees met friet en salade
- V Haloumi Burger mat gebrodenten Gromperen** **14.80**
Burger de haloumi avec pommes rissolées
Haloumi burger met gebraden aardappelen
- V Tofuburger servéiert mat Zalot an Sojasprossen** **14.80**
Burger de tofu, beurre de cachuettes et banane, salade
Tofuburger met pindaas, gebakken banaan geserveerd met salade
- “ **Salemburger mat Dill, Tartaarzooss a fair gehandeltem Räis** **15.50**
Burger de saumon, pamplemousse , sauce tartare et riz Fairtrade
Zalmburger met een schijfje grapefruit, tartaarsaus, geserveerd met Fairtrade rijst



Menu „Bistro 1865“

Euro 36.-

Croustillant de chèvre Bio de la ferme Baltes et rosace de tête de moine
Luxemburgse Bio geitekaas in een krokant jasje geserveerd met « monikkenkaas »

ou bien / of

Saumon fumé maison et pommes de terre régionales, sauce Gravad-lax
Huisgerookte zalm met regionale aardappels en een Gravad Lax saus (dille-mosterd)

Parmentier de confit de canard, pommes de terre régionales, topinambours et truffes
Geconfijte eend met aardappelpuree, topinambour (knol) en truffel

ou bien / of

Filet de truite saumonée de l'Our aux crevettes grises, sauce au Riesling, purée et légumes
Gebakken zalmforel met grijze garnalen in een Rieslingsaus, puree en groenten

Crème brûlée

Met bruine suiker geflambeerde vanille crème

ou bien / of

Tiramisu au parfum du bonheur

Tiramisu



■ Desserts... pour être heureux

	Euro
" Crème brûlée traditionnelle	5.50
" Panna Cotta au café et au Baileys	5.50
" Moelleux au chocolat, glace vanille	5.50
" Tiramisu au parfum du bonheur	5.50
" Tarte aux pommes avec chantilly	3.50
" Dame Blanche	7.00
" Tartufo au chocolat blanc, Limoncello fait maison	8.00
" Sorbet 2 boules citron, fruit de la passion	3.00
" Glace 3 boules, vanille, moka, fraise	4.50
" Colonel : 2 boules sorbet citron et Vodka Absolut Citron	9.00



■ Cafés

Italie

	Euro
Café tasse	2.50
Espresso	2.50
Décaféiné	2.80
Espresso double	4.00
Cappuccino Italien	3.00
Cappuccino chantilly	3.00
Lait Russe	3.00
Irish Coffee	8.00

■ Hotties

Chocolat chaud fairtrade	4.00
Vin chaud	4.00

■ Thé

Just t BIO

green classic Bio	2.50
Sweet Orange Bio	2.50
Ginger-Lemon Bio	2.50
Sweet Apple Bio	2.50
Earl grey Bio	2.50
Rooibos smooth vanilla Bio	2,50

vum Séi Naturpark Uwersauer 2.50

Camomille, Kamille
Fitness,
Relax
Menthe, Pfefferminze
Verveine, Eisenkraut
Fruits, Früchte
Fenouil, Fenchel
Orties, Brennessel

LUXEMBOURG
À LA CARTE
Sou schmaacht
Lëtzebuerg