# STEAK HOUSE

ECHTERNACH

## HEURES D'OUVERTURES

Mardi à Dimanche:
12h00 - 15h00 et de 18h00 - 22h00
Fermé le lundi

**Chers clients, si vous avez des allergènes alimentaires ou une intolérance, merci d'informer notre personnel avant de commander votre plat. / Liebe Kunden, wenn Sie unter Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten leiden, informieren Sie bitte unser Personal vor der Bestellung Ihres Gerichts.**

49, rue de la Gare L-6440 Echternach

# ENTRÉES CHAUDES

**UNE DEMI-DOUZAINE D'ESCARGOTS** — **10,90 €**
À l'ail et au beurre
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbuter

**UNE DEMI-DOUZAINE D'ESCARGOTS ARRABIATA** — **12,90 €**
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken mit scharfer Soße

**SOUPE DU JOUR** — **9,50 €**
Tagessuppe

**SCAMPI GRILLÉS, BEURRE CITRON, AIL** — **18,80 €**
Gegrillte Scampi mit Zitronen-Knoblauchbutter

# ENTRÉES FROIDES

**LA BURRATA** — **17,80 €**
Burrata, tomates séchées, poivrons grillés, roquette

**CARPACCIO DE BOEUF** — **18,50 €**
Carpaccio vom Rind

**MELON AU JAMBON SAN DANIELE** — **24,80 €**
Melone mit San-Daniele Schinken

**ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ** — **19,80 €**
Oignons, câpres
Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Kapern

**SALADE SCAMPIS** — **22,00 €**
Scampis, tomates, concombres
Scampi, Tomaten, Gurke

**SALADE STEAK HOUSE** — **28,50 €**
Émincés de filet de bœuf grillé, roquette, tomates cerises, oignons, parmesan, croûtons maison
Gegrillte Rinderfiletstreifen mit Rucola, Kirschtomaten, Zwiebeln, Parmesan und hausgemachten Croûtons

**SALADE GRECQUE** — **24,50 €**
Tomates, concombre, oignons, feta, olives, origan, huile d'olives
Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Feta, Origano, Olivenöl

# VIANDES

**TAGLIATA DE BŒUF** — **34,00 €**
Filet de bœuf avec roquete et copeaux de Grana Padano

**FILET DE BOEUF AU POIVRE** — **36,00 €**
**(Beurre M. Hôtel + Sauce Béarnaise)**
Rinderfilet mit Pfeffersoße

**ENTRECÔTE DE BŒUF 300 gr** — **35,00 €**
Irish Black Angus, Beurre M. Hôtel

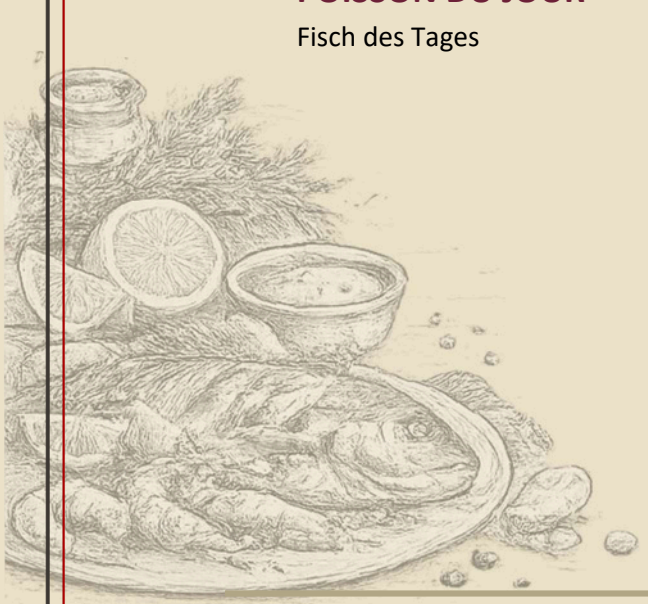
**CÔTE À L'OS – 500 gr – DRY AGED** — **39,90 €**
Ribeye-Steak mit Knochen

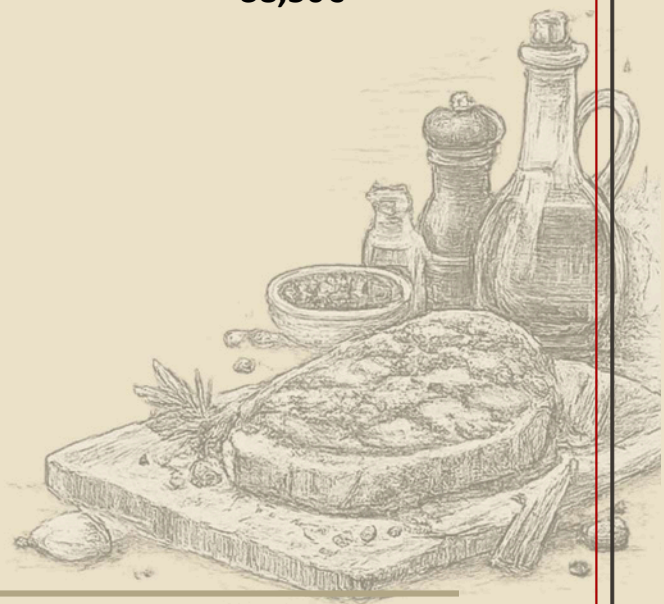
# POISSONS

**FILET DE SAUMON GRILLÉ** — **29,90€**
Gegrilltes Lachsfilet

**SCAMPIS À L'AIL / ARRABIATA** — **28,50€**
Avec frites
Scampi mit Knoblauch und Pommes / Arrabiata

**POISSON DU JOUR** — **38,50€**
Fisch des Tages





**ACCOMPAGNEMENTS**
RIZ, SALADE, LÉGUMES, POMMES DE TERRE, FRITES
**BEILAGEN**
REIS, SALAT, GEMÜSE, KARTOFFELN, POMMES FRITES

# DESSERT

| | |
|---|---|
| DESSERT DU JOUR | 13,90 € |
| CASSATA SICILIENNE | 12,90 € |
| TRUFFE GLACÉE | 12,90 € |
| CITRON GIVRÉ | 12,90 € |
| TIRAMISU FAIT MAISON | 10,80 € |
| ZABAGLIONE ALLA MARSALA FAIT MAISON 20 min. | 14,80 € |
| CAFÉ GLACÉ | 12,90 € |
| DAME BLANCHE AVEC CHOCOLAT NOIR FONDU | 12,90 € |
| COLONEL | 12,90 € |
| ASSIETTE DE FROMAGE | 14,80 € |
| MOUSSE AU CHOCOLAT FAIT MAISON | 9,90 € |
| TRIO DE SORBET | 12,90 € |

*LA VIE EST COURTE,*
*PRENEZ UN DESSERT.*

# BOISSONS FRAÎCHES

| | |
|---|---|
| COCA COLA | 4,20 € |
| COCA COLA ZERO | 4,20 € |
| FANTA | 4,20 € |
| SPRITE | 4,20 € |
| ICE TEA | 4,20 € |
| BITTER LEMON \| TONIC | 4,20 € |
| JUS D'ORANGE \| TOMATE \| POMME | 4,20 € |
| ORANGENSAFT \| TOMATENSAFT \| APFELSAFT | |
| ACQUA PANNA *0,50CL \| 1L* | 5,50€ \| 9,50 € |
| SAN PELLEGRINO *0,50CL \| 1L* | 5,50€ \| 9,50 € |

# BOISSONS CHAUDES

| | |
|---|---|
| ESPRESSO | 3,90 € |
| CAFÉ | 3,90 € |
| ESPRESSO DOUBLE | 4,90 € |
| CAPPUCINO | 4,50 € |
| LATTE MACHIATO | 4,50 € |
| THÉ | 4,50 € |
| MAFIOSO | 8,50 € |
| DOLCETTO | 8,50 € |

*MEILLEUR EST LE CAFÉ*
*MEILLEURES SONT LES IDÉES.*

# BIÈRES

| | | |
|---|---|---|
| **BATTIN** | *0,30 CL \| 0,50 CL* | **4,50 € \| 6,50 €** |
| **BATTIN sans alcool / alkoholfrei** | *0,33 CL* | **4,90 €** |
| **BENEDIKTINER WEISSBIER** | *0,50 CL* | **7,20 €** |
| **BENEDIKTINER ALKOHOLFREI** | *0,50 CL* | **7,20 €** |
| **PANACHÉ** | *0,30 CL \| 0,50 CL* | **4,90 € \| 6,90 €** |

**COLA / LIMO**

# VINS EN CARAFFE

| | |
|---|---|
| **BLANC** *1/4L* | **13,50 €** |
| **BLANC** *1/2L* | **17,50 €** |
| **BLANC** *1L* | **39,00 €** |
| **ROUGE** *1/4L* | **13,50 €** |
| **ROUGE** *1/2L* | **17,50 €** |
| **ROUGE** *1L* | **39,00 €** |
| **ROSÉ** *1/4L* | **13,50 €** |
| **ROSÉ** *1/2L* | **17,50 €** |
| **ROSÉ** *1L* | **39,00 €** |

*LA BIÈRE*
*est la preuve que Dieu nous aime et*
*VEUT QUE NOUS SOYONS HEUREUX*

# COCKTAILS

| | |
|---|---|
| MOSCOW MULE | 12,90 € |
| LILLET ROSÉ | 12,90 € |
| MOJITO | 12,90 € |
| GIN MARE AVEC FEVER TREE | 16,80 € |
| GIN BOMBAY AVEC FEVER TREE | 14,90 € |
| GIN HENDRICKS AVEC FEVER TREE | 16,80 € |
| KNUT HANSEN AVEC FEVER TREE | 16,80 € |
| GIN GARDENER (BRAD PITT) AVEC FEVER TREE | 17,00 € |
| ESPRESSO MARTINI | 12,90 € |

# APÉRITIFS

| | |
|---|---|
| PORTO BLANC \| ROUGE | 7,50 € |
| MARTINI BLANC \| ROUGE | 7,50 € |
| CAMPARI SEC | 8,00 € |
| CAMPAR SODA \| ORANGE | 9,80 € |
| CYNAR SEC | 8,00 € |
| CYNAR SODA | 9,80 € |
| AMER BIÈRE | 7,80 € |
| RICARD | 6,90 € |
| COUPE CRÉMENT | 9,00 € |
| PROSECCO | 9,00 € |
| KIR ROYAL | 9,50 € |
| APÉROL SPRITZ | 11,80 € |
| HUGO | 11,80 € |
| SANBITTER | 6,50 € |
| NEGRONI | 9,80 € |

# DIGESTIFS

| | |
|---|---|
| SAMBUCA | 7,50 € |
| BAILEYS | 7,50 € |
| JÄGERMEISTER | 7,50 € |
| POIRE WILLIAMS | 7,50 € |
| GRAND MARNIER | 8,80 € |
| MIRABELLE | 8,80 € |
| COINTREAU | 8,90 € |
| AVERNA | 7,50 € |
| CALVADOS | 8,50 € |
| COGNAC – REMY MARTIN | 10,50 € |
| RUM DON PAPA | 12,50 € |
| RUM DIPLOMATICO | 13,90 € |
| GRAPPA BRUNE/BLANCHE | 7,50 € |
| WHISKY OBAN | 13,90 € |
| JACK DANIELS | 8,80 € |
| AMARETTO DISARONNO | 7,50 € |
| LIMONCELLO | 7,50 € |
| HIRSCHRUDEL KRÄUTERLIKÖR | 7,50 € |

# SUGGESTION DU CHEF

**COCOTTE AU FILET DE BŒUF, LÉGUMES ET RIZ** — **26,80 €**

Cocotte mit Rinderfilet, Gemüse und Reis

**COCOTTE AU POISSON, LÉGUMES ET FENOUIL** — **29,80 €**

Cocotte mit Fisch, Gemüse und Fenchel

**COCOTTE À LA SAUCISSE ET LÉGUMES** — **25,80 €**

Cocotte mit Wurst und Gemüse

**COCOTTE AUX LÉGUMES ET RIZ** — **21,80 €**

Gemüse-Cocotte mit Reis

**TARTARE DE BŒUF** — **24,50 €**

Rindertartar

**BLACK ANGUS STEAKHOUSE BURGER** — **23,80 €**

**POISSON DU JOUR AVEC LÉGUMES ET POMMES DE TERRE** — **38,50 €**

Fisch des Tages mit Gemüse und Kartoffeln

**ESCALOPE DE VEAU PANNÉ** — **26,00 €**

Paniertes Kalbsschnitzel

**CARPACCIO DE BŒUF AVEC BURRATA, ROQUETTE ET PARMESAN** — **26,80 €**

Carpaccio vom Rind mit Burrata, Rucola und Parmesan

**SALADE PAYSANNE** — **19,80 €**

Salat mit Speck, Ei und Kartoffeln

**SALADE CESAR** — **22,80 €**

*LA CUISINE EST L'ART*
*d'uliser la nourriture*
*POUR CRÉER DU BONHEUR*