

Menus du moment

59€ par personne - hors boissons

Côté Terre

Amuse-bouche du Chef

Croustillant de ris de veau aux morilles

Krokante kalfszwezerik met morieljes
-Saint-Emilion Grand Cru,
Château Montlabert-

Filet de bœuf façon Rossini

Runderfilet Rossini-stijl
-Châteauneuf-du-Pape, F. Jeantet-

Brownie vegan aux noix de pécan

Vegan pecannoten brownie
-Porto Pocas Ruby-

Côté Mer

Amuse-bouche du Chef

Tartare de homard aux herbes fraîches

Kreefttartaar met verse kruiden
-Riesling Côte de Schengen-

Fondant de cabillaud au beurre blanc, épinards

Zachte kabeljauw met beurre blanc en
spinazie
-Mâcon La Roche-Vineuse,
Châteaux de La Greffière-

Pavlola aux fruits rouges

Pavlova met rood
-Champagne Monopole Heidsieck Rosé-

Accord mets et vin 35€/personne
(eau plate et pétillante incluse)



Street Food

Nems de légumes, sauce sweet & chili (8 pièces) 12
Groente Nems met zoet & chilisaus (8 stuks)

Brochettes de poulet Yakitori (6 pièces) 12
Yakitori kipspiesjes (6 stuks)

Bitterballen (8 pièces) 13
Bitterballen (8 stuks)

Croquettes de crevettes grises (2 pièces) 17
Garnaalkroketten (2 stuks)

Mini Fricadelles (8 pièces) 10
Mini Fricadelle (8 stuks)

Mini bouchées au saumon fumé (4 pièces) 19
Mini hapje gerookte zalm (4stuks)

Mini Burgers de boeuf (4 pièces) 18
Mini runderburgers (4 stuks)

Planche assortiment (fritures) pour 2 pers. 20
Assortiment plank voor 2 pers.

Houmous & pain pita 14
Hummus pitabrood

Assiette de jambon ibérique 22
Schotel van Iberische ham

Frites de patates douces, sauce avocat 9
Zoete aardappelfriet met avocadosaus

Pasta

Lasagne gratinée aux aubergines et courgettes 24
Gegratineerde lasagne, aubergine en courgette
- Primitivo, Oltre Passo - 10€

Ramen de poulet ou végétarien poulet 26
Ramen met kip of vegetarische Ramen végé 24
- Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€

Spaghetti frais gamberi e salsa rosa 27
Verse spaghetti gamberi e salsa rosa
- Rioja, Bodega LAN « reserva » - 11€

Entrées

Tataki de thon, sauce Teriyaki, salade croquante 23
Tonijn tataki, Teriakisaus, knapperige salade
- Catarratto, Sicilia - 9,5€

Carpaccio de bœuf, pesto et parmesan 17
Rundscarpaccio, pesto en parmezaanse kaas
- Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€

Saumon gravelax à l'aneth, crème acidulée 19
Gravelaxzalm met dille, zure room
- Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€

Salade de boulgour et falafels au houmous 16
Salade van bulgur, falafel en hummus
- Riesling, Cote de Schengen Luxembourg - 9€

Tartare de bœuf, toasts et moutarde à l'ancienne 17
Rundertartaar, toast en mosterd
- Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€

Soupes

Soupe de tomate 11

Soupe de champignons 11

Minestrone de légumes 12

Salades

Salade Caesar 22
Anchois, sucrine, tomates séchées, oeuf

Salade de betterave Chioggia, miel et feta 18
Chioggia, honing en feta salade

Salade de poulpe à la grecque, basilic 19
Octopussalade op Griekse wijze, basilicum

Toasts

Club saumon fumé, crème ciboulette 18
Gerookte zalm op toast, bieslook creme

Bagel chèvre miel 16
Bagel met honing, geitenkaas

Club sandwich, poulet, bacon, servi avec frites 22
Kip bacon club sandwich, met frietjes

La liste des allergènes est disponible sur demande - De lijst met allergenen is beschikbaar op aanvraag

 Plats végétariens - Vegetarische gerechten

 Plats classiques Van der Valk - Klassieke Van der Valk gerechten

Poissons

- Saint-Jacques façon carbonara, spaghetti** 29
 Sint-jakobsschelpen carbonara stijl, spaghetti
 - Riesling, Cote du Schengen Luxembourg - 9€
- Filet de dorade, beurre blanc, risotto coriandre et cerfeuil** 28
 Zeebaarsfilet, beurre blanc, koriander en kervel risotto
 - Pinot blanc, Cote de Schengen Luxembourg - 9€
- Pavé de saumon, bisque de crustacés, légumes et pommes vapeur** 27
 Zalmsteak, schaaldierenbisque, groenten en aardappelen
 - Catarratto, Sicilia - 9,5€
- Sole meunière, légumes et pommes vapeur**  40
 Tong meunière, groenten en aardappelen
 - Pinot blanc, Cote de Schengen Luxembourg - 9€
- Homard snacké, beurre aux herbes, légumes et pommes vapeur** 44
 Gesnackte kreeft
 - Riesling, Cote de Schengen Luxembourg - 9€

Burgers

- Veggie Burger, steak de betterave, mozzarella**  21
 Vegetarische hamburger, bietensteak, mozzarella
 - Macon La Roche Vineuse, Bourgogne - 11€
- Burger de bœuf Angus, cheddar, sauce cocktail** 23,5
 Runderburger, cheddar, sauscocktail
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Burger éfiloché de poulet, chou rouge, sauce aigre douce** 22
 Pulled pork kipburger, rode kool, zoetzure saus
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€

*Nos burgers sont accompagnés de frites.
Onze burgers worden geserveerd met frietjes.*

Sauces + Suppléments :

- Champignons - Poivre - Béarnaise - Beurre Maître d'hôtel
- Frites - Frites de patate douce - Riz - Légumes - Purée - Spaghetti

5

Viandes

- Filet d'agneau, fine ratatouille, galette de pommes de terre** 34
 Lamsbout, fijne ratatouille, aardappelgalette
 Châteaux Corbin, Montagne Saint-Emilion - 12€
- Steak de bœuf 200gr, légumes et frites** 27
 Rundersteak 200gr, groenten en frietjes
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Carbonade de joue de bœuf, frites** 29
 Runderwang carbonade, frietjes
 - Primitivo, Oltre Passo - 10€
- Schnitzel l'original, légumes et frites**  23
 De origineele Schnitzel, groenten en frietjes
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€
- Schnitzel fermier, lardons et champignons, frites**  24,5
 Boerderij schnitzel, spek en champignons, frietjes
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€
- Entrecôte de bœuf 300gr (Argentine), légumes et frites** 33
 Entrecote 300gr (Argentijns), groenten en frietjes
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Magret de canard, sauce miel aux épices, légumes et frites** 31
 Eendenborst, honingsaus met kruiden, groenten en frietjes
 - Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€
- Onglet de bœuf, sauce échalote, légumes et frites** 29
 Longhaas van rundvlees, sjalottensaus, groenten en frietjes
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Curry de poulet au lait de coco, riz basmati** 26
 Kipcurry met kokosmelk, basmatirijst
 - Catarratto, Sicilia - 9,5€
- Tournedos de bœuf façon rossini, foie gras et jus de veau aux truffes, gratin** 41
 Tournedos van rundvlees rossini stijl, foie gras en kalfsjus met truffel, gratin
 - Cote du Rhone, J Quiot - 9€
- Suprême de poulet jaune, chou braisé et champignons, purée de pommes de terre** 29
 Suprême van gele kip, gestoofde kool en champignons, aardappelpuree
 - Primitivo, Oltre Passo - 10€
- Tartare de bœuf, toasts et moutarde à l'ancienne en plat avec frites** 26
 Rundertartaar, toast en mosterd
 - Morgon La Ballofiere, Beaujolais - 11€
- Tomahawk de bœuf, frites** 95
 Rundvlees Tomahawk, frietjes
 - Château Corbin, Montagne St-Emilion - 12€

*To share
pour 2 pers.*

Nos cuissons :

- Bleu/ Rare
- Saignant/medium rare
- A point/ medium well
- Bien cuit/ well-done



Desserts

Digestifs

Amaretto
Licor 43
Cointreau
Grappa Nonino
Grand Marnier
Averna
Sambuca
Limoncello
Baileys

Tarte Tatin, glace vanille	12
Tartelette au citron meringuée Citroenmeringetaartje	12
Brownie vegan aux noix de pécan et ganache vegan au chocolat	12
Dame Blanche	10
Pavlova aux fruits rouges	12
Moelleux au chocolat et glace vanille (15min)	12
Café gourmand Gourmet koffie	12

Ice Cream & Sorbet

Une boule Bolletje ijs	3
-Vanille, chocolat, fraise, pistache, moka -Mangue, citron, framboise	
Coupe Colonel Sorbet citron vodka	9
Coupe Framboisine Sorbet framboise, eau de vie framboise	9
Coupe Général Glace vanille, whisky	9

Fromage

Assortiment de 3 fromages	12
3 kazen	

Boissons chaudes

Espresso
Espresso Doppio
Café Lungo
Cappuccino
Latte Macchiato
Thé Harney & Sons
Chocolat chaud



L&T COFFEE
LUXEMBOURG