# Notre Carte de Saison



# Bienvenue

Découvrez un havre culinaire où la passion pour la saveur et l'engagement envers la durabilité convergent.

Au cœur de notre démarche réside un engagement pour des produits biologiques et locaux, assurant que chaque bouchée que vous savourez non seulement titille vos papilles gustatives mais honore également la terre.





### **Nos Planchettes**

#### Planchette de fromages

15,00€

5 assortiments - noix de pécan - confiture de coing jeunes pousses

À partager - prix indiqué par personne

\*\*\*\*

#### Planchette de charcuterie et pâté

16,80€

Campagne - garniture - sauce Gribiche À partager - prix indiqué par personne

\*\*\*\*

#### Planchette royale

28,00€

Assortiment de fromages et charcuterie - confiture de coing - jeunes pousses - garnitures
À partager - prix indiqué par personne

Plaisirs artisanaux: notre sélection

Nos sélections de fromages et de charcuteries sont soigneusement assemblées pour refléter la diversité et la richesse de nos fournisseurs locaux et durables. Chaque plateau est un tableau vivant, un voyage gustatif à travers les terroirs de nos artisans.



# Tapas

Tuk-Tuk Croquettes de maïs frits - pâte de curry maison - basilic thaï « du jardin de mon père » - sauce chili douce	14,00€
女女女女	
Tropical garden  Rouleaux de printemps frais - carotte - concombre - ciboulette - coriandre - tofu - basilic	14,00€
女女女女	
Trio de Wontons Poulet - bœuf - fruits de mer - mayonnaise - chili sriracha fait maison	23,50€
***	
From Tulum to Phuket Tacos de bœuf Asian Style - Tortillas de maïs frits - pur bœuf Black Angus - garniture de jeunes pousses	19,00€
***	
Island hopping Trio de tapas - rouleaux de printemps - Tuk-tuk - duo de Wontons bœuf et poulet 2 pièces de chaque - à partager - prix indiqué par personne	19,50



# **Entrées**

Tartare de bœuf classique Option plat - frites et salades inclus - une sauce au choix*	19,50€ 26,50€
女女女女	
Sant Elm Salade de poulpe - radis - oignon nouveau - tomate cerise - concombre - vinaigrette à la coriandre	22,50€
***	
La plage Tartare de thon - mangue - fruit de la passion - piment rouge - échalote - menthe	23,00€
Option plat	32,00€
***	
Le soleil Tartare aux légumes - poivron - courgette - oignon -	16,00€
tomate - coriandre thaï Option soft shell crab	23,00€

<sup>\*</sup>toute sauce supplémentaire: 0,80€



### Les Incontournables

#### Kniddelen, « spécialité luxembourgeoise » 22,50€

Crème - lard maigre fumé « Luxembourgeois » - ciboulette « du Jardin de mon Papa »

\*\*\*\*

#### Cordon bleu de poulet

27,50€

Jambon barbecue fumé - provola douce - sauce crémeuse aux champignons - frites maison - salade verte bio - une sauce au choix\*

\*\*\*\*

#### Bouchée à la Reine

24,50€

Poulet fermier - frites maison - salade verte bio - vol-auvent

\*\*\*\*

#### Chiang Mai Burger

25,50€

Picanha de Black Angus mariné façon thaï - œuf « bio & luxembourgeois » - chips de manioc

Supplément de 2€ pour pain sans gluten

\*\*\*\*

#### Salade mixte

15,00€

Assortiment de salade avec légumes frais - vinaigrette maison

\*\*\*\*

#### Salade du moment

prix à demander au service

Variations du moment - veuillez demander au service

<sup>\*</sup>toute sauce supplémentaire: 0,80€



# Saison

From Bangkok with love Thon mi-cuit - purée de patates douces - lait de coco - légumes - sauce au curry vert	38,00€
女女女女	
Entrecôte de boeuf Légumes de saison Sauce au choix* - deux garnitures au choix	34,00€
****	
Soulmate Raviolis aux fruits de mer - bisque aux langoustines	32,00€
<b>女女女女</b>	
Greetings from Koh Tao Wok Pad thaï - novilles av riz Vegan ov végétarien avec oeuf Au poulet Aux scampis	19,00€ 23,00€ 25,50€
****	
Mr. Hangover  Barbecue Thai Style Pork Belly burger - miel - oignon caramélisé - mayonnaise à la sriracha - œuf au plat - frites ou salade - sauce au choix*	23,00€



Garnit	ILLOC

Odiffilores	Suppl.
Légumes au Four Légumes de saison bio	5,00€
Salade verte	4,00€
Riz au coco	4,50€
Riz basmati	4,50€
Frites	4,00€

### Sauces

Sauce au poivre

Jus de veau

Crème aux champignons

Sauce béarnaise

Mayonnaise ou Ketchup



## **Desserts**

La mousse au chocolat	10,00€
*****  Dame Blanche  Meringue – chocolat fondu – glace vanille - chantilly	10,00€
****  Pavlova  Meringue – crème chantilly – fruits de saison	11,50€
La véritable crème brûlée	10,00€
***** Café liégeois ****	12,00€
Tarte maison Avec chantilly Avec glace Avec glace et chantilly *****	6,50€ 7,50€ 8,00€ 9,00€
Gaufre liégeoise Avec chantilly Avec glace Avec glace et chantilly	6,50€ 7,50€ 8,00€ 9,00€
Café gourmand	11,00€
Dessert du moment	10,50€



Glaces	
	par portion
Café	3,00€
Vanille	3,00€
Fraise	3,00€
Chocolat	3,00€
Sorbets	
Cassis	3,00€
Orange sanguine	3,00€
Citron	3,00€
Pomme verte	3,00€

Élaborations artisanales: nos sorbets

Nos sorbets artisanaux sont préparés avec soin, utilisant des fruits de saison issus de producteurs locaux et durables. Chaque portion offre une expérience rafraîchissante, mettant en valeur la pureté et la fraîcheur des ingrédients naturels.



# De la terre à la table Un voyage culinaire authentique

Notre voyage commence avec des viandes biologiques méticuleusement sélectionnées, adoptant la philosophie que la qualité et l'agriculture éthique vont de pair. Du bœuf nourri à l'herbe succulent à la volaille élevée en liberté tendre, nos plats célèbrent l'intégrité des ingrédients dans leur forme la plus pure.



Aventurez-vous dans l'aquatique avec notre poisson sauvage, un témoignage de la richesse vibrante de nos eaux. Chaque filet, soigneusement choisi pour sa fraîcheur et sa saveur, raconte une histoire de la mer sauvage, apportant sa profondeur et sa complexité à votre assiette.



Nichées dans l'ambiance sereine du Jardin du Cloître, nos herbes prospèrent, nourries par les mains aimantes de nos jardiniers dévoués.

Cette oasis verdoyante n'est pas seulement une source de nos créations culinaires mais aussi un symbole de notre dévotion à l'art du repas de la ferme à la table. Chaque herbe, du basilic parfumé au thym aromatique, infuse nos plats avec l'essence de la nature, les élevant à des hauteurs sublimes.







Oregan



Romarin



Sauge



Menthe





Rejoignez-nous dans ce voyage gastronomique, où la pureté des ingrédients et l'art de la cuisine se rencontrent en harmonie.

Savourez une expérience culinaire où chaque élément, des légumes biologiques croquants aux sauces riches et savoureuses, est préparé avec soin et respect pour notre planète. À notre table, savourez le vrai goût de la nature, magnifiquement présenté et soigneusement préparé.





#### Suivez-nous

Vous souhaitez recevoir toutes les informations importantes concernant nos prochains événements ? Suivez-nous.



Ou visitez notre site: www.brasserie-abtei.lu



