



ENTRÉES

Tartare de Boeuf Façon Thaï ou Nature 19,50€
Frites "Maison" - Salade

★★★★★

Poulpe Grillé Façon Méditerranéenne 22,50€
Ragoût de Poulpes – Sauce Tomates – Tentacules Grillées

★★★★★

Tartare de Thon Rouge 23,00€
Thon Rouge – Citronnelle – Kafir Lime – Chips de Tapioca
Option Plat / 32,00€

★★★★★

Salade Pomelo 23,00€
Oignons Nouveaux – Noix de Coco Torréfiées – Coriandre
– Tamarin – Citronnelle
Option Scampi Tempura / 21,00€



TAPAS

Southeast

14,00€

*Rouleaux de Printemps "Maison & Bio" – Vermicelles –
Choux – Carottes – Champignons*

★★★★★

Tuk Tuk

14,00€

*Corn Fritter – Pâte de Curry Maison – Thaï Basilic " Du
Jardin De Mon Papa" – Sauce Chili Doux*

★★★★★

Spring Rolls aux Fruits de Mer

21,00€

★★★★★

Planchette de Charcuterie et Fromage

18,50€

*Jambon Cuit et Cru – Coppa – Salami – Œuf Dur –
2 Fromages du Moment – Garnitures*

★★★★★

Paté de Campagne

14,50€

*Salade – Sauce Gribiche – Pain de Campagne
Toasté*

★★★★★

Mozzarella Di Buffala

17,00€

Crème de Tomates – Sorbet au Basilic



CLASSIQUES

Kniddelen "Spécialité Luxembourgeoise" 22,00€

*Crème – Lard Maigre Fumé "Luxembourgeois" – Ciboulette
" Du Jardin de Mon Papa"*

★★★★★

Cordon Bleu "Suprême de Poulet" sans gluten 27,50€

Jambon – Fêta – Tomates Séchées – Olives de Kalamata

★★★★★

Bouchée à la Reine 24,50€

*Poulet Fermier – Frites Maison – Salade Verte "Bio" – Vol
au Vent*

★★★★★

Chiang Mai 25,00€

*Burger – Picanha de Black Angus Mariné façon Thaï –
Buns à l'encre de Seiche – Oeuf "Bio & Luxembourgeois" –
Chips de Manioc – (2 € de supplément pour pain sans
gluten)*



DE SAISON

Thon Mi-Cuit 38,00€

Caviar – Aubergines – Jardinière de Légumes – Curry Rouge – Riz English

★★★★★

Côte de Veau Dry Aged 38,00€

Pommes Duchesse Légumes de Saison

★★★★★

Wok aux Fruits de Mer 34,00€

Gambas – Poulpes – Calamars – Poisson du Moment – Riz au Lait de Coco

★★★★★

Raviolis aux Langoustines 32,00€

Bisque de Homard – Julienne de Légumes

★★★★★

Wok Végétarien 23,00€

Légumes de Saison – Tofu - Aubergine



DESSERTS

Mousse au Chocolat 10,00€

★★★★★

Dame Blanche 10,00€

Meringue – Chocolat Fondu – Glace Vanille - Chantilly

★★★★★

Pavlova 11,50€

Meringue – Crème Chantilly – Fruits de Saison

★★★★★

Café Glacé 12,00€

★★★★★

Dessert du Moment 10,50€