FONDATION
JEAN-PIERRE PESCATORE

CARTE RESTAURANT VISITEURS
FONDATION J.P. PESCATORE

Les entrées

Tous les plats sont accompagnés aux choix soit par le potage du jour ou la crudité du jour.

Le plat du jour	PRIX J.O./PRIX DI. et J.F.
Choix entre plat du jour n°1 et n°2	19€ / 29€

Les viandes

Bouchée à la reine, riz ou pommes frites, salade	19€ / 29€
Mignon de veau aux poivres	29€ / 34€
Pavé de bœuf beurre maître d'hôtel	29€ / 34€
Jambon cru, pommes frites, salade	19€ / 29€
Jambon cuit, pommes frites, salade	19€ / 29€
Panaché de jambon, pommes frites, salade	19€ / 29€

Les poissons

Dos de cabillaud poêlé, sauce safranée Pommes de terre persillées, brocolis	19€ / 29€
Filet de lotte sur lit de poireaux, Riz pilaf	29€ / 34€
Saumon fumé, pommes roesti, salade	19€ / 29€

Les plats végétariens

Assiette de crudités	14€ / 20€
Omelette nature – Pommes frites – Salade	19€ / 29€

Les suggestions

Menu festif	38€/46€
Spaghetti bolognaise – salade verte	19€ / 29€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

SERVICE A 12:30 HEURES **Réservation 24 heures en avance** **Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 48 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

Les desserts

Dessert du jour

2 boules de glace, parfum au choix: Vanille/Mocca/Fraise

Crème Brulée

Assiette de fruits frais

(Les desserts sont inclus dans les prix des menus)

Suppléments

Salade mixte	5€
Suppléments résidents pour:	
Filet de lotte	7€
Pavé de bœuf/ Mignon de veau	7€
Supplément Menu Festif	14€

Menu Festif

Entrées

Potage du jour

ou

Salade végétarienne ou Tomates mozzarella

ou

Scampis poêlés à l'ail, riz ou Salade de scampis

Viandes

Mignon de veau aux morilles ou Pavé de bœuf beurre Maître d'hôtel

Gratin dauphinois

Fagots des haricots

Poisson

Filet de lotte sur lit de poireaux

Sauce au vin blanc, Riz Pilaf

Desserts

La fameuse tranche de cassata

ou

Glace trois parfums ou Tartelette aux fruits

ou

Gâteau anniversaire

(commande 4 jours en avance)

Prix de 38€-46€ Pers.

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

SERVICE A 12:30 HEURES **Réservation 24 heures en avance** **Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 48 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

Fondation Jean-Pierre Pescatore

Carte de boissons

Soft drinks

Coca-Cola /Fanta	20 cl	1,70€
Jus de fruits	20 cl	1,80€
Rosport Classic/Blue	25 cl	1,50€
Rosport Blue	50 cl	2,50€
Rosport Classic/Blue	100 cl	4,00€
Schweppes Tonic ou Lemon	25 cl	1,70€
Viva	50 cl	2,50€
Vittel	25 cl	1,50€
Vittel	100 cl	4,20€

Apéritifs / Longdrinks

Amer Picon sec	4 cl	3,10€
Amer Picon eau	20cl	4,40€
Amer Picon bière	37cl	4,40€
Aperol Spritz	20cl	5.00€
Campari sec	4 cl	4.00€
Campari eau	24cl	4,20€
Campari orange	24cl	5,00€
Crodino orange	17.5 cl	2,80€
Sanbitter	10 cl	2,80€
Cynar sec	4 cl	3,30€
Cynar eau	24cl	4,20€
Gin sec	4 cl	3,50€
Gin Tonic	29cl	5,00€
Hugo	20 cl	3,80€
Kir au vin blanc (Rivaner)	15 cl	3,00€
Kir crémant	15 cl	4,50€
Martini rouge ou blanc	6 cl	3.00€
Ricard	4 cl	3,10€
Sherry	6 cl	2,70€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

SERVICE A 12:30 HEURES **Réservation 24 heures en avance** **Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 48 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

Porto rouge ou blanc	6 cl	3,00€

Apéritifs / Longdrinks

Whisky sec	6 cl	4,50€
Whisky Perrier	6 cl	6,20€
Whisky Cola	6 cl	5,90€
Cognac Cola	6 cl	5,90€

Les bières

Battin	33 cl	2,20€
Leffe blonde ou brune	33 cl	2,70€
Diekirch sans alcool	33 cl	2,00€

Les crémants et champagnes

Crémants Luxembourgeois

Bernard Massard Cuvée de l'écusson – Coupe	15 cl	4,00€
Crémant "Mon Moulin"	15 cl	5,00€
Kir Crémant	15 cl	4,20€
Kir Crémant "Mon Moulin"	15 cl	5,90€
Bernard Massard Cuvée de l'écusson	37,5 cl	11€
Bernard Massard Cuvée de l'écusson	75 cl	21€
Crémant "Mon Moulin"	75 cl	26€
Crémant Prestige Defi "Mon Moulin"	75 cl	44€

Champagne

Bouché Père et Fils - Coupe	15 cl	8,00€
Kir Royal	15 cl	8€
Bouché Père et Fils	37,5 cl	28€
Bouché Père et Fils	75 cl	39€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

SERVICE A 12:30 HEURES **Réservation 24 heures en avance** **Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 48 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

Les vins

Les vins ouverts

Nos vins blancs au verre

Pinot Gris	Clos mon vieux Moulin	15 cl	5,20€
Riesling	Clos mon vieux Moulin	15 cl	5,20€
Rivaner	Clos mon vieux Moulin	15 cl	2,50€

Les vins

Nos vins rosés au verre

Rosé Molaris “Clos mon vieux Moulin”	15 cl	5,20€
Vin rosé Domaine de Triennes Côtes de Provence	15 cl	5,20€

Nos vins rouges au verre

Pinot noir rouge Linden	15 cl	5,20€
Pinot noir rouge “Clos mon vieux Moulin”	15 cl	6,20€
Chinon “Les Galuches” (Loire)	15 cl	5,20€
Vin rouge Château Signac Côtes du Rhone Villages, Cuvée Tradition	15 cl	5,20€

Nos vins en pichet

Vins blancs Clos mon vieux Moulin

Pinot gris “Clos mon vieux Moulin”	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Riesling “Clos mon vieux Moulin”	25 cl	9€	/	50 cl	18€

Vins rosé

Rosé Molaris “Clos mon vieux Moulin”	25 cl	9€	/	50 cl	18€

Vins rouges

Pinot noir rouge Linden	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Vin rouge Chinon ”Les Galuches”	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Vin rouge Château Signac	25 cl	9€	/	50 cl	18€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

SERVICE A 12:30 HEURES **Réservation 24 heures en avance** **Tel 4772-7650**

Si l’annulation d’une réservation est signalée moins de 48 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

Nos vins en bouteille

Vins Blancs Luxembourgeois

Pinot gris ”Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	27€
Riesling ”Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	27€

Domaine et Tradition

Auxerrois ”Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	28€
Pinot gris ”Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	32€
Riesling ”Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	32€

Vins rosés

Rosé Molaris “Clos mon vieux Moulin”	75 cl	27€
Domaine de l’Anticaille Côtes de Provence	37 cl	15€
Domaine de Triennes Côtes de Provence	75 cl	27€
Gris de Gris Côtes de Wormeldange	75 cl	32€

Vins rouges

Pinot noir rouge Sélection Linden Luxembourg	75 cl	27€
Pinot Noir rouge ”Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	30€
JM Raffault Chinon “Les Galuches“ Loire	75 cl	27€
Château Signac Côtes du Rhône Villages, Cuvée Tradition	75 cl	27€
Cabernet – Sauvignon Luc Pirlet, “Languedoc Roussillon“	75 cl	28€
Château Giscours Grand Cru de Bordeaux	75 cl	120€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

SERVICE A 12:30 HEURES **Réservation 24 heures en avance** **Tel 4772-7650**

Si l’annulation d’une réservation est signalée moins de 48 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

Les digestifs

Eaux de vie luxembourgeoises

Framboise	4 cl	3,90€
Hunnegdrépp	4 cl	3,90€
Mirabelle	4 cl	3,90€
Poire Williams	4 cl	3,90€
Quetsch	4 cl	3,90€

Les digestifs

Eaux de vie

Armagnac/Cognac Hennessy	4 cl	4,50€
Buff	4 cl	3,90€
Calvados	4 cl	3,90€
Marc de Champagne	4 cl	3,90€
Marc de Bourgogne	4 cl	3,90€

Liqueurs

Amaretto	4 cl	3,90€
Cointreau	4 cl	3,90€
Grand Marnier	4 cl	3,90€
Rhum	4 cl	3,90€
Jägermeister	4 cl	3,90€
Limoncello	4 cl	3,90€