

CARTE RESTAURANT VISITEURS

FONDATION J.P. PESCATORE

LES ENTREES

Crudité du jour

Potage du jour

Jambon cru Lisanto

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

Jambon cru et cuit, frites, salades

19€ / 29€

Bouchée à la reine, riz ou frites, salade

19€ / 29€

Spaghettis bolognaise, salade

19€ / 29€

Mignon de veau, sauce aux morilles

29€ / 34€

Gratin dauphinois – Fagots de haricots verts

Pavé de bœuf sauce au choix : au poivre ou beurre maître d'hôtel

29€ / 34€

Gratin dauphinois – Fagots de haricots verts

LES POISSONS

Saumon fumé, pommes roesti, salade

19€ / 29€

Pavé de saumon sur lit de tagliatelles, brocolis, sauce au beurre citronnée

29€ / 34€

Filet de lotte sur lit de poireaux riz, sauce au safran

29€ / 34€

LES PLATS VEGETARIENS

PRIX J.O./PRIX DI. et J.F

Omelette au fromage , <i>purée de pommes de terre ou frites, salade</i>	19€ / 29€
Bouchée au tofu , <i>riz ou frites, salade</i>	19€ / 29€
Boulettes végétarienne , <i>spaghettis sauce tomate</i>	19€ / 29€
Lasagne aux légumes	19€ / 29€

LES DESSERTS

Dessert du jour

Assiette de fromages – 5 sortes – *salade, noix et raisins, chutney*

Coupe de glace – 2 boules au choix : *Vanille, Mocca, Chocolat, Fraise*

Crème brûlée

Assiette de fruits frais

La fameuse tranche de cassata

(Les desserts sont inclus dans les prix des menus)

SUPPLEMENTS RESIDENTS

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

MENU FESTIF : 38€ / 46€ /PERS
(A commander 4 jours à l'avance)

ENTREE AU CHOIX :

Potage du jour
Salade végétarienne
Tomates mozzarella
Scampis poêlés à l'ail, riz
Pâté en croûte Richelieu

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX :

VIANDES :

Mignon de veau, sauce aux morilles
Gratin dauphinois - Fagots de haricots verts

ou

Pavé de bœuf aux morilles ou beurre Maitre d'hôtel
Gratin dauphinois - Fagots de haricots verts

POISSON :

Filet de lotte légumes de saison
Pommes de terre à l'aneth, sauce au safran

DESSERT AU CHOIX :

La fameuse tranche de cassata
Coupe de glace 2 boules au choix : *Vanille, Mocca, Chocolat, Fraise*
Assiette de fromages – 5 sortes – *salade, noix et raisins, chutney*
Crème brûlée
Assiette de fruits frais
Tartelette aux fruits : *fruits suivant la saison*
Gâteau anniversaire *crème au beurre mocca*

CARTE DE BOISSONS

SOFT DRINKS

Coca-Cola / Coca Light / Coca Zero	20 cl	1.70€
Fanta	20 cl	1.70€
Jus de fruits	20 cl	1.80€
Schweppes <i>Tonic ou Lemon ou Agrumes</i>	25 cl	1.70€
Gerolsteiner <i>Orange Light</i>	25 cl	1.70€
Gerolsteiner <i>Lemon Light</i>	25 cl	1.70€
Fever Tonic light	20 cl	2.50€
Lodyss <i>Classic / Blue / Plate</i>	25 cl	1.50€
Lodyss <i>Gazeuse / Plate</i>	50 cl	2.50€
Lodyss <i>Gazeuse / Plate</i>	100 cl	4.20€

LES BIÈRES

Diekirch sans alcool	33 cl	2.00€
Battin	33 cl	2.20€
Leffe blonde ou brune	33 cl	2.70€

APÉRITIFS / LONGDRINKS

Crodino orange	17.5 cl	2.80€
Sanbitter rouge	10 cl	2.80€
Campari sec	4 cl	3.30€
Cynar sec	4 cl	3.30€
Gin sec	4 cl	3.50€
Amer Picon sec	4 cl	3.30€
Martini rouge ou blanc	6 cl	3.00€
Porto rouge ou blanc	6 cl	3.00€
Ricard	4 cl	3.50€
Sherry	6 cl	3.00€
Whisky sec	6 cl	4.50€
Cognac Cola	26 cl	5.90€
Aperol Spritz / Hugo	20 cl	5.00€
Kir au vin blanc (<i>Rivaner</i>)	15 cl	3.00€
Kir Crémant	15 cl	4.50€
Kir Royal (<i>Champagne</i>)	15 cl	8.00€

LES CREMANTS ET CHAMPAGNES

LES CREMANTS ET CHAMPAGNE OUVERTS

Crémants Luxembourgeois

Bernard Massard <i>Cuvée de l'écusson – Coupe</i>	15 cl	4.00€
Crémant "Mon Moulin"	15 cl	5.00€
Crémant Light Live (<i>sans alcool</i>)	20 cl	2.75€

Champagne

Bouché Père et Fils - Coupe	15 cl	8.00€
------------------------------------	-------	-------

LES CREMANTS ET CHAMPAGNE EN BOUTEILLE

Crémants Luxembourgeois

Bernard Massard <i>Cuvée de l'écusson</i>	20 cl	5.50€
Bernard Massard <i>Cuvée de l'écusson</i>	37,5 cl	10.70€
Bernard Massard <i>Cuvée de l'écusson</i>	75 cl	21.00€
Crémant « Mon Moulin »	75 cl	26.00€
Crémant Prestige Défi « Mon Moulin »	75 cl	31.30€

Champagne

Bouché Père et Fils	37,5 cl	20€
Bouché Père et Fils	75 cl	39€

LES VINS

LES VINS OUVERTS

Nos vins blancs au verre :

Pinot Gris « <i>Clos Mon Vieux Moulin</i> »	15 cl	5.20€
Riesling « <i>Clos Mon Vieux Moulin</i> »	15 cl	5.20€
Rivaner « <i>Clos Mon Vieux Moulin</i> »	15 cl	2.50€

Nos vins rosés au verre :

Rosé Molaris " <i>Clos Mon Vieux Moulin</i> "	15 cl	4.80€
Triennes rosé <i>Côtes de Provence</i>	15 cl	5.20€
Château les Crostes rosé <i>Côtes de Provence</i>	15 cl	5.20€
Gris de Gris <i>PUNDEL HOOFFELD</i> <i>Domaine de Wormeldange</i>	15 cl	5.20€

Nos vins rouges au verre :

Côtes du Rhône	15 cl	2.60€
Pinot Noir Linden	15 cl	5.20€
Chinon " <i>Les Galuches</i> " (<i>Loire</i>)	15 cl	5.20€
Château Signac <i>Côtes du Rhône Villages, Cuvée Tradition</i>	15 cl	5.20€
Pinot Noir " <i>Clos Mon Vieux Moulin</i> "	15 cl	6.20€

LES VINS

NOS VINS EN PICHET

Vins blancs

Rivaner <i>"Clos Mon Vieux Moulin"</i>	25 cl	4.20€	/	50 cl	6.50€
Pinot Gris <i>"Clos Mon Vieux Moulin"</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Riesling <i>"Clos Mon Vieux Moulin"</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€

Vins rosés

Triennes rosé <i>Côtes de Provence</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Rosé Molaris <i>"Clos Mon vieux Moulin"</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Château les Crostes rosé <i>Côtes de Provence</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Gris de Gris <i>PUNDEL HOOFFELD</i> <i>Domaine de Wormeldange</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€

Vins rouges

Pinot Noir Linden	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Pinot Noir <i>"Clos Mon Vieux Moulin"</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Vin Chinon <i>Les "Galuches"</i>	25 cl	9€	/	50 cl	18€
Vin Château Signac	25 cl	9€	/	50 cl	18€

LES VINS

NOS VINS EN BOUTEILLE

Vins blancs Luxembourgeois

Rivaner “Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	16.50€
Pinot Gris “Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	27€
Riesling “Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	27€

Vins blancs Luxembourgeois

Auxerrois “Domaine & Tradition ”	75 cl	28€
Pinot Gris “Domaine & Tradition ”	75 cl	32€
Riesling “Domaine & Tradition ”	75 cl	32€

Vins rosés

Rosé Molaris “Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	27€
Château les Crostes rosé <i>Côtes de Provence</i>	75 cl	24.50€
Triennes rosé <i>Côtes de Provence</i>	75 cl	27€
Gris de Gris PUNDEL HOOFFELD <i>Côtes de Wormeldange</i>	75 cl	32€

NOS VINS EN BOUTEILLE

Vins Rouges

Côtes du Rhône	75 cl	17€
Pinot Noir Sélection Linden <i>Luxembourg</i>	75 cl	27€
Pinot Noir “Clos Mon Vieux Moulin”	75 cl	30€
JM Raffault Chinon “Les Galuches” <i>Loire</i>	75 cl	27€
Château Signac <i>Côtes du Rhône Villages, Cuvée Tradition</i>	75 cl	27€
Cabernet – Sauvignon <i>Luc Pirlet, “Languedoc Roussillon”</i>	75 cl	28€
Château Giscours <i>Grand cru classé, Margaux</i>	75 cl	120€

LES DIGESTIFS

Eaux de vie Luxembourgeoises

Framboise <i>Hemmer-Muller</i>	4 cl	3.90€
Mirabelle <i>Hemmer-Muller</i>	4 cl	3.90€
Quetsch <i>Hemmer-Muller</i>	4 cl	3.90€
Hunnegdrëpp	4 cl	3.90€
Poire Williams <i>Hemmer-Muller</i>	4 cl	3.90€

Eaux de vie

Armagnac <i>Comté de Ferragut</i>	4 cl	4.50€
Cognac Hennessy	4 cl	4.50€
Buff	4 cl	3.90€
Calvados <i>Du vieux Pierre</i>	4 cl	3.90€
Marc de Champagne	4 cl	3.90€
Marc de Bourgogne	4 cl	3.90€

Liqueurs

Amaretto <i>Disaronno</i>	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 <i>Morelli</i>	4 cl	3.90€
Baileys	4 cl	3.90€