

## 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€

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)

Page 1

-----

-----

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

### Les plats végétariens

Assiette de crudités	16€ / 20€
Menu végétarien de la semaine	19€ / 29€
Omelette nature – Pommes frites – Salade	19€ / 29€

### Les suggestions

Menu festif	38€
Menu du mois	selon Menu
Spaghetti bolognaise	19€ / 29€
Suggestion pâtes de la semaine	19€ / 29€

### Les desserts

Dessert du jour	
2 boules de glace, parfum au choix: Vanille/Mocca/Fraise	
Flan caramel	
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€

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)

Page 2

-----

-----

## 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€/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)

Page 3

-----

-----

## Carte de boissons

### Soft drinks

Coca-Cola /Fanta	20 cl	1,70€
Jus de fruits	20 cl	1,80€
Rosport Classic/Blue	25 cl	1,70€
Rosport Blue	50 cl	2,30€
Rosport Classic/Blue	100 cl	4,20€
Schweppes Tonic ou Lemon	20 cl	1,80€
Viva	50 cl	2,30€
Vittel	25 cl	1,70€
Vittel	100 cl	4,20€

### Apéritifs / Longdrinks

Amer Picon sec	4 cl	3,30€
Amer Picon eau		4,40€
Amer Picon bière		4,40€
Aperol Spritz		4,70€
Campari sec	4 cl	3,30€
Campari eau		4,40€
Campari orange		4,40€
Cynar sec	4 cl	3,30€
Cynar eau		4,40€

## Apéritifs / Longdrinks

Gin sec	4 cl	3,30€
Gin Tonic		4,40€
Hugo	20 cl	4,00€
Kir au vin blanc (Rivaner)	15 cl	2,90€
Kir crémant	15 cl	4,40€
Martini rouge ou blanc	6 cl	2,90€
Porto rouge ou blanc	6 cl	2,90€
Ricard	4 cl	3,30€
Sherry	6 cl	2,90€
Whisky sec	6 cl	4,40€
Whisky perrier	6 cl	6,20€
Whisky cola	6 cl	5,90€
Cognac cola	6 cl	5,90€

## Les bières

Battin	33 cl	1,90€
Leffe blonde ou brune	33 cl	2,70€
Clausthaler sans alcool	33 cl	1,80€

## Les crémants et champagnes

### Crémants Luxembourgeois

Bernard Massard Cuvée de l'écusson – Coupe	15 cl	4,00€
Crémant "Mon Moulin"	15 cl	4,50€
Kir Crémant	15 cl	4,20€
Kir Crémant "Mon Moulin"	15 cl	4,90€
Bernard Massard Cuvée de l'écusson	37,5 cl	9,70€
Bernard Massard Cuvée de l'écusson	75 cl	21,00€
Crémant « Mon Moulin »	75 cl	26,00€
Crémant Prestige Defi « Mon Moulin »	75 cl	44,00€

### Champagne

Bouché Père et Fils - Coupe	15 cl	7,60€
Kir Royal	15 cl	8,00€
Bouché Père et Fils	37,5 cl	28€
Bouché Père et Fils	75 cl	39€

## 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€

## Les vins

### Les vins ouverts

#### Nos vins blancs au verre

Rivaner Clos mon vieux Moulin	15 cl	2,30€
----------------------------------	-------	-------

#### Nos vins rosés au verre

Rosé Molaris "Clos mon vieux Moulin"	15 cl	5,20€
Triennes rosé Côtes de Provence	15 cl	5,20€

#### Nos vins rouges au verre

Pinot noir rouge Linden	15 cl	5,20€
Pinit 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	8,40€	/	50 cl	16,80€
Riesling "Clos mon vieux Moulin"	25 cl	8,40€	/	50 cl	16,80€

## Les vins

### Nos vins en pichet

#### Vins rosé

Rosé Molaris "Clos mon vieux Moulin"	25 cl	8,40€	/	50 cl	16,80€
--------------------------------------	-------	-------	---	-------	--------

#### Vins rouges

Pinot noir rouge Linden	25 cl	8,40€	/	50 cl	16,80€
Vin rouge Chinon "Les Galuches"	25 cl	8,40€	/	50 cl	16,80€
Vin rouge Château Signac	25 cl	8,40€	/	50 cl	16,80€

### Nos vins en bouteille

#### Vins Blancs Luxembourgeois

Pinot gris "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	27€
Riesling "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	27€
Chardonnay "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	30€



## 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€

## Les vins

### Nos vins en bouteille

#### Vins rosés

Rosé Molaris "Clos mon vieux Moulin"	75 cl	27€
Domaine de l'Anticaille Côtes de Provence	37,5 cl	15€
Tireennes rosé Côtes de Provence	75 cl	27€
Château les Crostes Côtes Provence, (Prince Felix)	75 cl	32€

#### Vins rouges

Pinot noir rouge Sélection Linden Luxembourg	75 cl	21€
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	27€
Château Giscours	75 cl	120€

## Les digestifs

### Eaux de vie luxembourgeoises

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

### Eaux de vie

Armagnac/Cognac Hennessy	4 cl	3,90€
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/Grand Marnier	4 cl	3,90€
Rhum	4 cl	3,90€
Jägermeister	4 cl	3,90€
Limoncello	4 cl	3,90€

