

CUISINE AU GOÛT DU
SIXIÈME SENS

Jan Schneidewind

CHARLOTTE

LUXEMBOURG

FOOD MENU

GROUND & FIRST FLOOR
OPEN FROM 5PM TO 1AM

L'APERO

A GRIGNOTER

Panna Pizza chaude aux Saveurs du sud couverte de Jambon Iberico ou de Mozzarella moelleuse ou de Jambon Mozzarella	10
---	----

PLANCHA À COMPOSER

Déclinaison de Macarons maison - La paire Foie gras, Saumon, Chèvre, Avocat	7
La Salade « pur boeuf » façon Thaï	10
La salade de Quinoa tiède aux Herbes et Avocats, Féta et Dés de Tomates	7
Variation de Dim Sum en Bouillon de Légumes Asiatiques	8
Köttbular avec Salsa de Tomates et Citrons doux	7

LES PLATS

LES SOUPES

Crémée de Fanes de Carottes Bio au Lait de Coco, parfumée au Gingembre	13
Capuccino de Topinambours au Crumble de Speck fumé	13
Soupe de Tomates faite sur le moment, Basilic frais et râpé de Parmesan	13

Faim/FAIM (Dégustation/Plat)

Burrata et Salade de Tomate tiède à l'Huile de Noisette et Vinaigre de Xérès	5/15
Les Quiches croustillantes « Fantaisie » au Chèvre frais servies tièdes, Salade aux melons, Thon et Haricots verts on the top	5/15
Le Tartare de Boeuf « pur Race Limousin » traditionnel	7/20
Le Tartare nature parfumé à l'Huile d'Olive et Wasabi	7/20
Lasagne de Courgettes et Aubergines fourrées à la Bolognaise de Lentilles, aux arômes d'Organon	5/15
Dégustation fromage	13
Plat fromage	22

LE HOT POT A PARTAGER - À PARTIR DE 2 PERSONNES

FONDUE DE TYPE ASIATIQUE

Dans un bouillon de Légumes Bio: Base Végétarienne	21/pers
Supplément Poulet	4
Supplément Boeuf	4
Supplément Saint Jacques	6
Supplément Black Tiger	6

SWEETS

La Ratatouille de Fruits exotiques au Coulis de Kiwi et Sorbet au Fromage Blanc	6
Gâteau emprisonné au Thé Matcha, Lychees on the Top	5
La Soupe de Chocolat chaud à la Crème Glacée Vanillée	7