



Notre Carte  
*de Saison*



# Bienvenue

*Découvrez un havre culinaire où la passion pour la saveur et l'engagement envers la durabilité convergent.*

*Au cœur de notre démarche réside un engagement pour des produits biologiques et locaux, assurant que chaque bouchée que vous savourez non seulement titille vos papilles gustatives mais honore également la terre.*



## *Suivez-nous*

*Vous souhaitez recevoir toutes les informations importantes concernant nos prochains événements ? Suivez-nous.*



@brasserie\_abtei

*Ou visitez notre site:  
[www.brasserie-abtei.lu](http://www.brasserie-abtei.lu)*



## *De la terre à la table* **Un voyage culinaire authentique**

*Notre voyage commence avec des viandes biologiques méticuleusement sélectionnées, adoptant la philosophie que la qualité et l'agriculture éthique vont de pair. Du bœuf nourri à l'herbe succulent à la volaille élevée en liberté tendre, nos plats célèbrent l'intégrité des ingrédients dans leur forme la plus pure.*



*Aventurez-vous dans l'aquatique avec notre poisson sauvage, un témoignage de la richesse vibrante de nos eaux. Chaque filet, soigneusement choisi pour sa fraîcheur et sa saveur, raconte une histoire de la mer sauvage, apportant sa profondeur et sa complexité à votre assiette.*



*Nichées dans l'ambiance sereine du Jardin du Cloître, nos herbes prospèrent, nourries par les mains aimantes de nos jardiniers dévoués.*

*Cette oasis verdoyante n'est pas seulement une source de nos créations culinaires mais aussi un symbole de notre dévotion à l'art du repas de la ferme à la table. Chaque herbe, du basilic parfumé au thym aromatique, infuse nos plats avec l'essence de la nature, les élevant à des hauteurs sublimes.*



Ciboulette



Laurier



Oregan



Romarin



Sauge



Menthe



## Glaces

	par portion
Café	3,00€
Vanille	3,00€
Fraise	3,00€
Chocolat	3,00€

## Sorbets

Cassis	3,00€
Orange sanguine	3,00€
Citron	3,00€
Pomme verte	3,00€

### *Élaborations artisanales: nos sorbets*

*Nos sorbets artisanaux sont préparés avec soin, utilisant des fruits de saison issus de producteurs locaux et durables. Chaque portion offre une expérience rafraîchissante, mettant en valeur la pureté et la fraîcheur des ingrédients naturels.*



## Desserts

Dame Blanche 10,00€

*chocolat fondu – glace vanille - chantilly*

\*\*\*\*\*

Pavlova 11,50€

*Meringue – crème chantilly – fruits de saison*

\*\*\*\*\*

La véritable crème brûlée 10,00€

\*\*\*\*\*

Café liégeois 12,00€

\*\*\*\*\*

Tarte 6,50€

*Avec chantilly 7,50€*

*Avec glace 8,00€*

*Avec glace et chantilly 9,00€*

\*\*\*\*\*

Gaufre 6,50€

*Avec chantilly 7,50€*

*Avec glace 8,00€*

*Avec glace et chantilly 9,00€*

\*\*\*\*\*

Café gourmand 11,00€

\*\*\*\*\*

Dessert du moment 10,50€



*Rejoignez-nous dans ce voyage gastronomique, où la pureté des ingrédients et l'art de la cuisine se rencontrent en harmonie.*

*Savourez une expérience culinaire où chaque élément, des légumes biologiques croquants aux sauces riches et savoureuses, est préparé avec soin et respect pour notre planète. À notre table, savourez le vrai goût de la nature, magnifiquement présenté et soigneusement préparé.*





## Nos Planchettes

Planchette de fromages 15,00€

5 assortiments - noix de pécan - confiture de coing - jeunes pousses

À partager - prix indiqué par personne

\*\*\*\*\*

Planchette de charcuterie et pâté 16,80€

Campagne - garniture - sauce Gribiche

À partager - prix indiqué par personne

\*\*\*\*\*

Planchette royale 28,00€

Assortiment de fromages et charcuterie - confiture de coing - jeunes pousses - garnitures

À partager - prix indiqué par personne

## Plaisirs artisanaux: notre sélection

Nos sélections de fromages et de charcuteries sont soigneusement assemblées pour refléter la diversité et la richesse de nos fournisseurs locaux et durables. Chaque plateau est un tableau vivant, un voyage gustatif à travers les terroirs de nos artisans.



## Menu Mini Gourmet



Chez Mémé 14,00€

« Kniddelen » - portion enfant

\*\*\*\*\*

Mommy, I'm grumpy 13,50€

Pâtes fraîches - sauce au parmesan

Option sans gluten (suppl. de 3€)

\*\*\*\*\*

Daddy, I'm hungry 13,50€

Pâtes fraîches - crème aux champignons

Option sans gluten (suppl. de 3€)

\*\*\*\*\*

La prairie 13,00€

Kids burger

\*\*\*\*\*

Louis XV 16,00€

Bouchée à la Reine - portion enfant - au poulet bio

\*\*\*\*\*

Poulet Crispies 16,00€

Chicken nuggets faits maison

\*une sauce au choix incluse, toute sauce suppl.: 0,80€





## Garnitures

	Suppl.
Légumes au four <i>Légumes de saison bio</i>	5,00€
Salade verte	4,00€
Riz basmati	4,50€
Frites	4,00€

## Sauces

Sauce au poivre
Jus de veau
Crème aux champignons
Sauce béarnaise
Mayonnaise ou Ketchup

*Dans la plupart des plats, le choix d'une sauce est inclus. Toute sauce supplémentaire: 0,80€.*



## Tapas & Entrées

Tuk-Tuk <i>Croquettes de maïs frits - pâte de curry maison - basilic thaï « du jardin de mon père » - sauce chili douce</i>	14,00€
*****	
Trio de Wontons <i>Poulet - bœuf - fruits de mer - mayonnaise - chili sriracha fait maison</i>	23,50€
*****	
From Tulum to Phuket <i>Tacos de bœuf Asian Style - Tortillas de maïs frits - pur bœuf Black Angus - garniture de jeunes pousses</i>	19,00€
*****	
Island hopping <i>Trio de tapas - rouleaux de printemps - Tuk-tuk - duo de Wontons bœuf et poulet</i> <i>2 pièces de chaque - à partager - prix indiqué par personne</i>	19,50€
*****	
Tartare de bœuf classique <i>Option plat - frites et salades inclus - une sauce au choix*</i>	19,50€ 26,50€
*****	
La plage <i>Tartare de thon - mangue - fruit de la passion - piment rouge - échalote - menthe</i> <i>Option plat</i>	23,00€ 32,00€



## The Must-Haves

### Kniddelen, « spécialité luxembourgeoise » 22,50€

*Crème - lard maigre fumé « Luxembourgeois » - ciboulette « du Jardin de mon Papa »*

\*\*\*\*\*

### Cordon bleu de poulet 27,50€

*Jambon barbecue fumé - Comté - sauce crémeuse aux champignons - frites maison - salade verte bio - une sauce au choix\**

\*\*\*\*\*

### Bouchée à la Reine 24,50€

*Poulet fermier - frites maison - salade verte bio - vol-au-vent*

\*\*\*\*\*

### Chiang Mai Burger 25,50€

*Picanha de Black Angus mariné façon thaï - œuf « bio & luxembourgeois » - chips de manioc*

*Supplément de 2€ pour pain sans gluten*

\*\*\*\*\*

### Salade du moment

Salade César :

*Au poulet*

*Aux scampis*

22,00€

26,00€



### From Bangkok with love 38,00€

*Thon mi-cuit - purée de patates douces - lait de coco - légumes - sauce au curry vert*

\*\*\*\*\*

### Greetings from Koh Tao

*Wok Pad thaï - nouilles au riz*

*Vegan ou végétarien avec œuf*

19,00€

*Au poulet*

23,00€

*Aux scampis*

25,50€

\*\*\*\*\*

### Entrecôte de boeuf 36,50€

*Légumes de saison*

*sauce au choix - deux garnitures au choix*