

PLATS DU JOUR

du mercredi au vendredi à midi

du 5 au 7 novembre

pour 13,50€

MERCREDI

Stoemp aux légumes

Duo de boudins

JEUDI

Steak de chou-fleur

Purée de patates douces

VENDREDI

Marmite de poisson et crevettes

Sauce tomate, pommes de terre



@BRASSERIE.ELMEN

SNACKS

de 14h00 à 22h00

Planche de charcuteries

15,50€

Assortiment de 4 charcuteries artisanales, pickles maison

Gluten (blé), lait, sulfites

Planche de fromages 🌿

17,50€

Assortiment de 4 fromages affinés

Gluten (blé), lait, sulfites

Planche mixte

20,50€

Sélection locale de charcuteries et fromages, pickles maison

Gluten (blé), lait, sulfites

Croque Elmen

12,00€

Avec jambon cuit luxembourgeois et emmental

Gluten (blé), lait



MENU



À PARTAGER

Galettes de pommes de terre 🌱

13,00€

4 galettes de pommes de terre avec de la compote de pommes

Gluten (blé), œuf, lait, céleri

Houmous (vegan) 🌱

15,50€

Houmous maison, betterave rouge et tapenade, pain pita et huile d'olive

Gluten (blé), sésame

Aubergine Panée 🌱

16,00€

Pâte de sésame et crème de burrata

Gluten (blé), œuf, lait, moutarde, lupin

Planchette Elmen

22,50€

Jambon cru et cuit, 3 galettes de pommes de terre, 3 croquettes de jambon, 3 aubergines panées

Gluten (blé), œuf, poisson, moutarde, sésame, sulfites

Scampis à l'ail

13,00€

6 pièces, légèrement épicés

Crustacés, lait, sulfites

Petite Feiertagszalat

12,50€

Salade de viande réinventée

Œuf, céleri, moutarde, sulfites

Croquettes de jambon ibérique

17,50€

5 croquettes au jambon fumé et mayonnaise à l'ail

Gluten (blé), œuf, moutarde, sulfites

Tartare de boeuf

13,50€

Taillé au couteau et ses condiments

Arachides, œuf, moutarde, sulfites

Poulet croustillant

13,00€

Petit poulet pané et mayonnaise au piment

Gluten (blé), œuf, moutarde, céleri, soja

Elmen benedictes

18,50€

2 œufs parfaits, pain brioché, avocat, saumon fumé et sauce hollandaise

Gluten (blé), œuf, sulfites, poisson

Carpaccio de bœuf

16,00€

Parfumé à la sauce aux mûres et à la fleur de sel, copeaux de parmesan

Sulfites

TARTES FLAMBÉES

Tarte Flambée Traditionnelle

15,50€

Crème, lardons, oignons

Gluten (blé), lait

Tarte Flambée Nordique

21,00€

Crème, saumon fumé, câpres, oignon rouge, origan

Gluten (blé), poisson, lait, sulfites

Tarte Flambée Tartufata 🍄

21,00€

Crème, oignon, tartufata, tomate, burrata, roquette

Gluten (blé), lait, sulfites

Tarte Flambée Elmen

21,50€

Crème, oignon, olives, jambon cru, fromage de chèvre

Gluten (blé), lait, sulfites

Tarte Flambée Forestière 🍄

15,50€

Crème, fromage de Berdorf, oignon, champignons, persil

Gluten (blé), lait



LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Elmen Cordon Bleu	24,50€
Cordon bleu de volaille à l'Emmental, garniture et sauce au choix Gluten (blé), œuf, lait	
Paschtéit traditionnelle	20,50€
Bouchée à la Reine et garniture au choix Gluten (blé), œuf, lait, céleri, sulfites	
Elmen Schnitzel	24,00€
Escalope de veau panée et garniture au choix Gluten (blé), œuf, sulfites	
Kniddele mat Speck	21,50€
Kniddelen traditionnels à la crème et aux lardons Gluten (blé), œuf, lait, celeri	
Kniddele mat Geméis 	18,00€
Kniddelen traditionnels aux légumes de saison Gluten (blé), œuf, lait, celeri	
Boulets à la Liégeoise du Chef	23,50€
100% viande de bœuf et porc hachée luxembourgeoise, d'inspiration belge et garniture au choix Sulfites, œuf, céleri, moutarde	
Gebakene Fësch	23,00€
Haddock frit façon Fish and Chips, sauce rémoulade Gluten (blé), poisson, arachides, sulfites, œuf, moutarde	
Entrecôte de Bœuf	31,00€
300gr. Garniture et sauce au choix Lait	
Wäinzoossiss	24,50€
Petits légumes croquants, garniture et sauce au choix Lait, sulfites	
Pavé de saumon	28,00€
Saumon grillé, sauce rémoulade et garniture au choix Poisson, œuf, lait, sulfites	



LA CHANCE D'ÊTRE ENSEMBLE, AUTOUR
D'UNE CUISINE QUI RASSEMBLE.

BURGERS

Elmen Burger	23,00€
100% steak de bœuf luxembourgeois, salade, Emmental, tomate, oignons frits, sauce BBQ, garniture au choix	
Gluten (blé), œuf, soja, lait	
Burger au poulet	22,50€
Poulet croustillant, salade mixte, Emmental, tomate, sauce BBQ, garniture au choix	
Gluten (blé), œuf, lait	
Burger de falafel 🌱	23,00€
Falafel, salade mixte, tomate, mayonnaise au piment, garniture au choix	
Gluten (blé), œuf, lait	
Rajoute du Kachkéis à ton burger	+3,50€

SALADES ET PLATS FROIDS

Feierstengszalot	24,50€
La salade de viande réinventée et garniture au choix	
Céleri, œuf, moutarde, sulfites	
Salade de tofu (vegan) 🌱	23,50€
Salade mixte, avocat, tofu grillé, noix de cajou, tomate, oignon rouge et vinaigrette à la mangue	
Gluten (blé), fruits à coque, moutarde, sulfites	
Salade Elmen	24,80€
Salade aux scampis, ananas caramélisé et vinaigrette à la mangue	
Gluten (blé), œuf, crustacés, lait	
Salade de poulet	22,00€
Salade mixte, poulet mariné aux agrumes, sauce façon César	
Gluten (blé, orge), œuf, lait	
Tartare de bœuf	23,00€
Taillé au couteau et garniture au choix	
Arachides, œuf, moutarde, sulfites	
Ham, Fritten an Zalot	22,00€
Duo de jambon, frites et salade	
Arachides, œuf, moutarde, sulfites	
Carpaccio de bœuf	23,00€
Parfumé à la sauce aux mûres et à la fleur de sel, copeaux de parmesan	
Sulfites	

EXTRAS

Salade mixte	5,00€
Radis, oignons, tomates	
Moutarde, sésame, sulfites	
Légumes de saison	5,00€
Lait	
Frites luxembourgeoises	5,00€
Sulfites	
Purée de pommes des terre	5,00€
Lait	
Salade de pommes de terre	5,00€
Moutarde, œuf, lait	

SAUCES

Sauce aux champignons	5,00€
Lait	
Sauce au poivre	5,00€
Lait, sulfites	
Sauce béarnaise	5,00€
Œuf, lait, sulfites	
Sauce moutarde	5,00€
Lait, sulfites	
Beurre à l'ail	5,00€
Lait, sulfites	

LE COIN DES PETITS

SERVI AVEC UN DESSERT AU CHOIX :
MINI MOUSSE AU CHOCOLAT, MINI DAME BLANCHE, TARTE AUX POMMES OU UNE BOULE DE GLACE

Paschtéit enfant	13,00€
Bouchée à la Reine, garniture au choix Gluten (blé, orge), œuf, arachides, soja, lait, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites	
Mini Wiener Schnitzel	13,00€
Escalope de veau panée, garniture au choix Gluten (blé), œuf, lait	
Poulet doré	13,00€
Poulet croustillant, légumes de saison et garniture au choix Gluten (blé), œuf	
Mini Kniddele mat Speck	13,00€
Petite portion de Kniddelen à la crème et aux lardons Gluten (blé), œuf, lait, céleri	

DESSERTS

Café Gourmand	12,00€
Assortiment de petits desserts avec un café ou thé	
Dame Blanche	9,00€
Glace à la vanille, chantilly, sauce au chocolat chaud et amandes Œuf, arachides, lait, fruits à coque	
Café Glacé	9,00€
Glace à la vanille et chantilly Lait, œuf	
Panna cotta aux fruits de saison	9,00€
Lait, sulfites, œuf	
Tiramisu Maison	9,00€
Gluten (blé), œuf, lait, sulfites	
Crème brûlée Maison	9,00€
Œuf, lait	
Mousse au chocolat Maison	9,00€
Œuf, lait	
Tarte aux pommes	9,00€
Servi avec une boule de glace et de la crème fouettée Gluten (blé), œuf, lait,	
Boule de glace ou sorbet	3,50€
Vanille, chocolat, café, sorbet de citron, sorbet de fraise Lait	

POUR NE RIEN LOUPER, INSCRIS-TOI À LA NEWSLETTER
REJOINS-NOUS SUR LES RÉSEAUX !



@BRASSERIE.ELMEN

BOISSONS

APÉRITIFS

LES CLASSIQUES

Campari sec	7,50€
Campari - soda, orange ou tonic	10,50€
Cynar sec	7,50€
Cynar - soda, orange ou tonic	10,50€
Martini - rouge ou blanc	7,00€
Martini Nolo Vibrante	6,50€
Campari Spritz	12,50€
Porto Nieport - rouge ou blanc	7,00€
Kir vin blanc - Kir royal	7,50€ / 10,00€
Cola Wäin - Sprite (25cl / 50cl)	5,50€ / 9,00€
Pastis Ricard	7,50€

LES FAVORIS

Aperol Spritz	12,50€
Apéritif italien rafraîchissant à base d'Aperol, prosecco, soda, servi avec des glaçons et une tranche d'orange.	
Lillet Wildberry	12,50€
Un mélange fruité et rafraîchissant de Lillet, tonic et baies, servi avec des glaçons.	
St-Germain Spritz	13,50€
Un cocktail léger et floral à base de liqueur de fleur de sureau St-Germain, de prosecco et de soda.	
Porto Tonic	12,50€
Un mélange frais et pétillant de porto blanc et tonic, servi avec des glaçons et une touche d'agrumes.	
Coupe de Crémant Bubbly	8,00€
Domaine Schumacher, Luxembourg	
Coupe de Crémant Alice Hartmann	13,50€
Domaine Alice Hartmann, Luxembourg	

SANS ALCOOL

Crodino 0% alcool - original ou rosso	7,00€
Crodino Tonic	11,50€
Tanqueray 0.0%	13,50€

VINS AU VERRE

PÉTILLANT

Bubbly	8,00€
Crémant Alice Hartmann Brut	13,50€

BLANC

Pinot Gris Thill's	7,50€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg, 2023	
Riesling Aly Duhr	8,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxembourg, 2023	
Chardonnay Guillaume	7,00€
Languedoc, France, 2023	
Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	9,00€
DOCG, Batasiolo, Piémont, Italie, 2023	

ROSÉ

Studio by Miraval	7,50€
Famille Perrin, Méditerranée, France, 2024	
Miraval	12,00€
Famille Perrin, Côtes de Provence, France, 2024	

ROUGE

Château Saint-Cosme	7,50€
Côtes du Rhône, France, 2022	
Primitivo di Manduria Punta Aquila	8,50€
IGT, Tenute Rubino, Pouilles, Italie, 2021	
Monte Ravasqueira Reserva Familia	7,00€
Alentejo, Portugal, 2022	



LA CHANCE D'ÊTRE ENSEMBLE,
C'EST LÀ QUE TOUT COMMENCE.

SOFT DRINKS

Lodyss plate	25cl 3,5€ - 50cl 5,5€
Lodyss légèrement pétillante	25cl 3,5€ - 50cl 5,5€
Lodyss pétillante	3,50€
Royal Bliss Bitter Lemon	3,80€
Coca-Cola - Coca-Cola Zero - Sprite - Fanta - Fuze Tea	3,80€
Fever-Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic	5,00€
Jus de fruits	3,80€
Red Bull	5,50€

BIÈRE PRESSION

Neipa IPA	25cl 4,5€ - 50cl 9€
Okult Blanche	25cl 4,5€ - 50cl 9€
Simon Pils	25cl 3,5€ - 50cl 6,8€
Simon Mango Neipa	30cl 4,5€ - 50cl 9€
Picon Bière	25cl 5,5€ - 50cl 9€

BIÈRE EN BOUTEILLE

Ramborn Cider	7,50€
Wëllen Ourdaller	4,50€
Simon Régál	4,50€
Corona	6,50€
Knuppert	4,00€

SANS ALCOOL

Simon 0,0%	4,00€
Simon Lime & Ginger 0,0%	4,00€

GINS

Bulldog Gin

15,50€

Un gin anglais à base 12 plantes dont le pavot, l'œil de dragon, les feuilles de lotus, les agrumes, l'amande et la lavande.

Gin Mare

16,50€

Un gin espagnol inspiré des saveurs méditerranéennes élaboré à partir de plantes telles que l'olive arbequina, le romarin, le thym, le basilic et la mandarine.

Monkey 47

17,50€

Un gin singulier originaire de la Forêt-Noire en Allemagne, marqué par un ingrédient distinctif : la canneberge. Son nom, «47», fait référence aux 47 plantes qui composent sa recette unique et à son embouteillage à 47% d'alcool.

Monkey 47 Sloe Gin

17,50€

Un gin singulier originaire de la Forêt-Noire en Allemagne, marqué par un ingrédient distinctif : la canneberge. Macéré aux prunelles et embouteillée à 29 %. Fraîche et fruitée, elle offre des notes de genièvre et d'amande.

Bombay Sapphire

15,00€

Un gin premium aux arômes frais et complexes, sublimé par 10 plantes botaniques exotiques et présenté dans sa bouteille iconique bleu saphir.

Opyos Dry Gin

16,00€

Fabriqué en petites quantités, ce gin luxembourgeois est un mélange harmonieux de 8 produits locaux, cueillis à la main et mélangés à 18 plantes.



COCKTAILS

Mojito	12,00€
Un classique cubain rafraîchissant avec du rhum Bacardi, du citron vert, de la menthe, du sucre et de l'eau gazeuse.	
Caipirinha	12,00€
Le cocktail emblématique du Brésil, préparé avec de la cachaça Janeiro, du citron vert et du sucre, servi sur glace pilée.	
Caipiroska	12,00€
Une variante à base de vodka de la Caipirinha, réalisée avec de la vodka 42 Below, du citron vert frais et du sucre.	
Piña Colada	13,00€
Un mélange tropical de rhum Bacardi, de crème de coco et de jus d'ananas, avec des glaçons.	
Negroni	13,00€
Un apéritif italien intemporel avec du gin Bombay Sapphire, du Campari et du Martini Rosso, avec des glaçons.	
Espresso Martini	13,00€
Kahlua, Espresso, Vodka 42 Below, sucre	
Cuba Libre	13,00€
Une combinaison simple mais savoureuse de rhum Bacardi, de Coca-Cola et de jus de citron vert frais, avec des glaçons.	
Moscow Mule	13,00€
Un mélange audacieux de vodka 42 Below, de ginger beer et de citron vert, servi dans une tasse en cuivre.	
London Mule	13,00€
Une version au gin du classique Mule, avec du ginger beer, du gin Bombay et du citron vert, avec des glaçons.	
Bacardi Mule	13,00€
D'inspiration cubaine avec du rhum Bacardi, du ginger beer et du citron vert, avec des glaçons.	

SANS ALCOOL

Virgin Mojito	9,50€
Une version sans alcool du classique Mojito avec de la menthe fraîche, du citron vert, du sucre et de l'eau gazeuse.	
Mocktail fruité	9,50€
Un mélange vibrant et sans alcool de jus de fruits frais, avec des glaçons.	
Nadacolada	9,50€
Une variante sans alcool de la Piña Colada, associant crème de coco et jus d'ananas avec des glaçons.	

BOISSONS CHAUDES

Espresso	3,40€
Espresso Macchiato	3,90€
Double espresso	4,40€
Café	3,60€
Cappuccino	4,20€
Cappuccino avec chantilly	4,50€
Latte Macchiato	4,50€
Thé de TEE GSCHWENDNER	5,00€
Earl Grey, Spiritueux du Népal, Sencha du Japon, Camomille, Verveine, Fruits rouges	
Thé à la menthe fraîche - gingembre	5,00€
Chocolat chaud	4,70€
Chocolat chaud avec chantilly	5,00€
Irish Coffee	10,00€

LONG DRINKS

Long Drink avec du Red Bull	12,00€
Long Drink avec un soft	11,00€
Shot	4,00€



BRASSERIE
ELMEN

DIGESTIFS

LES CLASSIQUES

Get 27	8,00€
Amaretto Disaronno	8,00€
Baileys Irish Cream	8,00€
Sambuca Ramazzotti	8,00€
Limoncello Limoncetta	8,00€
Amaro Averna	8,00€

HERBACÉS

Jägermeister	8,00€
Fernet Branca	8,00€
Buff	8,00€

BRANDY

Cognac Martell VSOP	11,00€
Eau De Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise	10,00€
Grappa Nonnino Chardonnay	9,50€
Grappa Berta Valdavi	9,50€
Calvados	8,50€
Grand Marnier	8,00€
Cointreau	8,00€

RHUMS

Zacapa Sistema Solera 23	14,00€
Bumbu	13,00€
Bumbu XO	17,00€
Bacardi Reserva Ocho	11,00€

WHISKYS

Lagavulin 16y, Islay	15,50€
Talisker 10y	13,00€
Jack Daniel's	10,50€
Jameson	8,50€
Johnnie Walker Black	9,00€
Bulleit Bourbon	10,50€

LES VINS

PÉTILLANT

Crémant Bubbly Brut	38,00€
Crémant Alice Hartmann Brut	64,00€
Crémant Alice Hartmann Rosé	70,00€

LES BLANCS

LUXEMBOURG

Pinot Gris Thill's	36,00€
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, 2023	
Pinot Gris Ahn Goellebour	43,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023	
Pinot Blanc Ahn Vogelsang	35,00€
Maison Viticole Schmit-Fohl, 2023	
Riesling Aly Duhr	38,00€
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, 2023	
Riesling Clos des Rochers	49,00€
Grevenmacher Fels 1 ^{er} Grand Cru, Domaine Clos des Rochers, 2022	
Chardonnay Petite Fleur des Rochers	59,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2022	
Bueden Aly Duhr	38,00€
Domaine Aly Duhr, 2023	

FRANCE

Chardonnay Guillaume	32,00€
Languedoc, 2023	
Viognier Delas Frères	34,00€
Languedoc, 2023	

ITALIE

Vermentino La Pettegola	39,00€
IGT, Banfi, Toscane, 2024	
Moscato d'Asti Bosc D'la Rei	44,00€
DOCG, Batasiolo, Piémont, 2023	

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

LES VINS

LES ROUGES

LUXEMBOURG

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers 59,00€
AOP, Domaine Clos des Rochers, 2023

FRANCE

Château Saint-Cosme 36,00€
Côtes du Rhône, 2022

Château Clos du Notaire 39,00€
Côtes de Beaune, Bourgogne, 2020

Si Mon Père Savait 48,00€
1^{er} Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon, 2021

Cuvée Gravel 78,00€
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne, 2021

ITALIE

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati 32,00€
Illuminato, Abruzzo, 2022

Primitivo di Manduria Punta Aquila 41,00€
IGT, Tenute Rubino, Pouilles, 2021

Chianti Classico Brolio 52,00€
IGT, Barone Ricasoli, Toscane, 2022

Barbera d'Alba 49,00€
Moccagatta, Piémont, 2022

Mangnum Primitivo di Manduria 82,00€
IGT, Punta Aquila, Tenute Rubino, Pouilles, 2021

PORTUGAL ET ESPAGNE

Crianza Al Vides Roble 32,00€
Roble D.O., Casado Alvares, Ribeira del Duero, Espagne, 2022

Quinta dos Aciprestes Reserva 47,00€
Douro, Portugal, 2021

Monte Ravasqueira Reserva Familia 32,00€
Alentejo, Portugal, 2022

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

LES VINS

RESTE DU MONDE

Luigi Bosca Mendoza, Argentine, 2021	38,00€
Zinfandel Wente Beyer Ranch California, États-Unis, 2021	48,00€
Cuvée Rouge Big John Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Autriche, 2022	49,00€
Cabernet Sauvignon Allesverloren Afrique du Sud, 2021	51,00€

LES ROSÉS

Studio by Miraval Famille Perrin, Méditerranée, France, 2024	36,00€
Magnum Studio by Miraval Famille Perrin, Méditerranée, France, 2024	72,00€
Miraval Famille Perrin, Côtes de Provence, France, 2024	56,00€
Château de Font-Vive Bandol, France, 2024	40,00€
Rosé Petite Fleur des Rochers AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxembourg, 2023	49,00€
Whispering Angel Famille Perrin, Côtes de Provence, France, 2024	68,00€

VOTRE VIN

Votre propre bouteille Apportez votre vin et savourez-le avec votre repas.	35,00€
--	--------



Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.