PLATS DU JOUR

du mercredi au vendredi à midi
11 - 14 novembre
à 13,50€

Duo de poisson

Ragoût de bœuf

Curry
Tofu et légumes

SUGGESTION DE LA SEMAINE

Steak de bœuf | 18,50€
Frites, salade et sauce au choix

@BRASSERIE.ELMEN

SNACKS

Disponible vendredi et samedi de 14h00 à 18h00

Planchette de charcuteries **18,90€**
Jambon cru et cuit, Lyoner et saucisse du pays
Gluten (blé), sulfites

Croque Elmen **9,50€**
Jambon cuit, emmental, béchamel onctueuse à la moutarde du Luxembourg, servi avec chips
Gluten (blé), lait, moutarde

TARTES FLAMBÉES

Tarte flambée traditionnelle **16,80€**
Crème, lardons et oignons
Gluten (blé), lait

Tarte flambée jambon et figues **23,70€**
Crème, oignons, comté, jambon cru, figues, parmesan et balsamique
Gluten (blé), lait, sulfites

Tarte flambée burrata **23,70€**
Crème, oignons, mix de légumes grillés, burrata, pesto de roquette et noisettes
Gluten (blé), lait, fruits à coque (noisettes)

MENU

ENTRÉES (À DÉCOUVRIR SEUL OU À PARTAGER!)

Croque Elmen **14,20€**
Jambon cuit, emmental, béchamel onctueuse à la moutarde du Luxembourg, gratiné et servi avec une petite salade
Gluten (blé), lait, moutarde

Galettes de pommes de terre **10,00€**
4 pièces servies avec de la compote de pommes
Gluten (blé), œuf, lait, céleri

Planchette Elmen **23,70€**
Jambon cru et cuit, 2 galettes de pommes de terre, 2 croquettes de jambon, pâté en croûte, houmous et pain pita
Gluten (blé), œuf, lait, fruits à coque, sésame, moutarde, sulfites

Scampis à l'ail **14,20€**
Légèrement épicés et servis avec pain pita
Crustacés, lait, sulfites

Petite Feierstengszalot **13,70€**
Salade de viande revisitée
Œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites

Croquettes de jambon maison **12,60€**
4 pièces et mayonnaise à l'ail noir
Gluten (blé), œuf, moutarde, sulfites

Burrata, pêche rôtie et tomate **14,20€**
Burrata servie avec pêche rôtie au miel et au thym et tomates confites maison
Lait

Carpaccio de bœuf **17,40€**
Huile d'olive, fleur de sel, poivre, parmesan, roquette, tomates confites maison, crème balsamique et pignons de pin
Lait, fruits à coque, sulfites

Tartare de bœuf **14,20€**
Taillé au couteau et servi avec ses condiments
Œuf, poisson, arachides, moutarde, sulfites

LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Elmen cordon bleu — **26,80€**
Cordon bleu de volaille à l'emmental et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, lait

Paschtéit traditionnelle — **25,80€**
Bouchée à la reine et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, sulfites

Elmen schnitzel — **28,90€**
Escalope de veau panée et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, arachides

Kniddele mat Speck — **23,70€**
Kniddelen traditionnelles à la crème et aux lardons
Gluten (blé), œuf, lait

Kniddele mat Geméis — **20,50€**
Kniddelen traditionnelles aux légumes de saison
Gluten (blé), œuf, lait, céleri

Boulets à la Liégeoise du Chef — **25,80€**
Boulettes de bœuf et porc hachés luxembourgeois, inspiration belge et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites

Surf & Turf — **35,20€**
Pièce de bœuf «Teres Major» Irish Prime, gambas tigrées à l'ail, légumes, garniture et sauce au choix
Crustacés, lait, sulfites

Duo de saumon et gambas à la plancha — **31,00€**
Saumon et gambas tigrées saisis à la plancha, sauce vierge, légumes et garniture au choix
Crustacés, poisson

EXTRAS

Salade mixte — **5,30€**
Radis et tomates cerises
Moutarde, sulfites

Légumes de saison — **5,30€**
Lait

Frites luxembourgeoises — **5,30€**
Gluten (blé), arachides

Purée de pommes de terre — **5,30€**
Lait

SAUCES

Sauce aux champignons — **5,30€**
Gluten (blé), lait, céleri, moutarde, sulfites

Sauce au poivre — **5,30€**
Gluten (blé), lait, céleri, moutarde, sulfites

Beurre à l'ail — **5,30€**
Lait

BURGERS

Elmen burger **25,20€**
100% bœuf luxembourgeois, comté, salade, tomate, oignons caramélisés, sauce moutarde et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde, sulfites

Burger au poulet **24,20€**
Filet de poulet pané, lard fumé, cheddar, salade, tomate, mayo au sriracha et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde

Burger végétarien **22,10€**
Steak végétal, galette de pommes de terre, champignons, comté, épinards, tomate, mayo au sriracha et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, lait, céleri, moutarde

SALADES ET PLATS FROIDS

Feierstengszalot **25,80€**
Salade de viande revisitée, garniture au choix
Œuf, céleri, moutarde, sulfites

Elmen bowl **18,90€**
Houmous, quinoa, chou rouge, tomates, pêche rôtie, edamame, pain pita, pickles maison et sésame
Supplément scampis, poulet grillé ou saumon fumé : +4,00€
Gluten (blé), soja, sésame, sulfites

Salade de scampis et saumon fumé **23,10€**
Salade mixte, chou rouge, carotte, tomates cerises, edamame, crevettes, saumon fumé et vinaigrette au citron vert et gingembre
Supplément gambas : +4,00€
Crustacés, poisson, soja, sulfites

Salade de poulet **24,20€**
Salade mixte, filet de poulet grillé, œuf, parmesan, croûtons, vinaigrette au citron vert et gingembre
Gluten (blé, orge), œuf, soja, lait, sulfites

Tartare de bœuf **24,70€**
Taillé au couteau et servi avec ses condiments et garniture au choix
Œuf, poisson, moutarde, sulfites

Carpaccio de bœuf **26,30€**
Huile d'olive, fleur de sel, poivre, parmesan, roquette, tomate confite, crème balsamique, pignons de pin et garniture au choix
Œuf, fruits à coque, sulfites

Ham, Fritten an Zalot **24,70€**
Duo de jambon, frites et salade
Œuf, moutarde, sulfites

C'EST EN BONNE COMPAGNIE
QUE LA VIE SE SAVOURE LE MIEUX.

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

Schnitzel de dinde — **14,20€**
Escalope de dinde panée et garniture au choix
Gluten (blé), œuf, sulfites

Mini Kniddele mat Speck — **14,20€**
Petite portion de Kniddelen à la crème et aux lardons
Gluten (blé), œuf, lait

Poulet croustillant — **14,20€**
Filet de poulet pané aux cornflakes et garniture au choix
Gluten (blé), œuf

DESSERTS

Café gourmand — **14,20€**
Assortiment de petits desserts avec café ou thé

Dame blanche — **10,50€**
Glace à la vanille, chantilly, sauce au chocolat chaud et amandes
Œuf, lait, fruits à coque (amandes)

Café glacé — **9,00€**
Glace à la vanille et chantilly
Œuf, lait

Tiramisu maison — **9,50€**
Gluten (blé), œuf, lait

Crème brûlée maison — **9,50€**
Œuf, lait

Mousse au chocolat maison — **9,50€**
Œuf, lait

Tarte du jour — **9,50€**
Servie avec boule de glace et crème fouettée
Gluten (blé), œuf, lait

Boule de glace ou sorbet — **3,70€**
Vanille, chocolat, café, sorbet citron, sorbet fraise
Lait (glace uniquement)

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

@BRASSERIE.ELMEN

BOISSONS

LES CLASSIQUES

Campari sec	**7,90€**
Campari - soda, orange ou tonic	**11,10€**
Cynar sec	**7,90€**
Cynar - soda, orange ou tonic	**11,10€**
Martini - rouge ou blanc	**7,40€**
Martini Nolo Vibrante	**6,90€**
Porto Niepoort - rouge ou blanc	**7,40€**
Kir vin blanc / Kir royal	**7,90€ / 10,60€**
Cola Wäin - Sprite (25cl / 50cl)	**5,80€ / 9,50€**
Pastis Ricard	**7,90€**

LES FAVORIS

Aperol Spritz **13,20€**
Apéritif italien rafraîchissant à base d'Aperol, prosecco, soda, servi avec des glaçons et une tranche d'orange.

Chandon Spritz **13,70€**
Un spritz élégant et pétillant élaboré avec le Chandon Garden Spritz, un assemblage de vin mousseux et de liqueur d'orange amère aux épices naturelles.

Sarti Spritz **13,20€**
Apéritif italien rafraîchissant à base de Sarti, prosecco, soda, servi avec des glaçons.

Elmen Spritz **13,70€**
Un spritz gourmand et original mêlant pêche, vodka vanille, liqueur de fleur de sureau, St-Germain, sirop de cannelle et noix.

Campari Spritz **13,20€**
Apéritif italien rafraîchissant à base de Campari, Prosecco, soda, servi avec des glaçons et une tranche d'orange.

Lillet Wildberry **13,20€**
Un mélange fruité et rafraîchissant de Lillet, tonic et baies, servi avec des glaçons.

St-Germain Spritz **14,20€**
Un cocktail léger et floral à base de liqueur de fleur de sureau St-Germain, de prosecco et de soda.

Porto Tonic **13,20€**
Un mélange frais et pétillant de porto blanc et tonic, servi avec des glaçons et une touche d'agrumes.

SANS ALCOOL

APÉRITIFS

Martini Nolo Vibrante	**6,90€**
Crodino Original	**7,40€**
Crodino Rosso	**7,40€**
Crodino Tonic	**12,10€**
Grapefruit Aperitivo	**11,00€**
Anaparitivo Spritz	**11,00€**
Apple Ginger Spritz	**11,00€**
Berry Tonic	**11,00€**
Cold Brew Tonic	**11,00€**
Beerbusch Gin & Tonic	**14,20€**

SANS SUCRE

Citrus Basil Highball 0,0	**11,00€**
Cucumber Cooler 0,0	**11,00€**
Herbal Lemon Refresher 0,0	**11,00€**

LES BULLES 0,0

Crémant Bernard Massard Cuvée 00	**7,40€**

BIÈRES SANS ALCOOL

Simon 00	**4,20€**
Simon Lime & Ginger 0,0%	**4,20€**
Corona 00	**5,50€**

SIGNATURE MOCKTAILS

Peach Ice Tea Fizz	**11,00€**
Tiki No. 2	**11,00€**
Everest Mule	**11,00€**
Thyme Off	**11,00€**
Virgin Mojito	**11,00€**
Fruity Mocktail	**11,00€**
Nadacolada	**11,00€**

VINS AU VERRE

PÉTILLANT

Bubbly — **8,40€**
Domaine Viticole Schumacher

Crémant Alice Hartmann Brut — **14,20€**

Crémant Alice Hartmann Rosé — **15,50€**

Champagne Veuve Clicquot Brut — **18,90€**

BLANC

Pinot Gris Thill's — **7,90€**
Côteaux de Schengen, Domaine Thill, Luxembourg

Riesling Aly Duhr — **8,40€**
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr, Luxembourg

Chardonnay Guillaume — **7,40€**
Languedoc, France

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei — **9,50€**
DOCG, Batasiolo, Piedmont, Italy

ROSÉ

L'Instant de Roseline — **7,90€**
Château Sainte Roseline, Provence, France

Lampe de Méduse Cru Classé — **12,60€**
Château Sainte Roseline, Provence, France

ROUGE

Château Saint-Cosme — **7,40€**
Côtes du Rhône, France

Primitivo di Manduria Papale — **8,40€**
IGT, Varvaglione, Puglia, Italy

Monte Ravasqueira Reserva Familia — **7,40€**
Alentejo, Portugal

C'EST EN BONNE COMPAGNIE
QUE LA VIE SE SAVOURE LE MIEUX.

SOFT DRINKS

Lodyss plate	**25cl 3,70€ - 50cl 5,80€**
Lodyss légèrement pétillante	**25cl 3,70€ - 50cl 5,80€**
Lodyss pétillante	**3,70€**
Royal Bliss Bitter Lemon	**4,00€**
Coca Cola - Coca Cola Zero - Sprite - Fanta - Fuze Tea Pêche	**4,00€**
Fever Tree Ginger Ale, Ginger Beer, Indian Tonic, Mediterranean Tonic	**5,30€**
Jus de fruits	**4,00€**
Red Bull	**5,80€**

BIÈRE PRESSION

Neipa IPA	**25cl 4,80€ - 50cl 9,50€**
Okult Blanche	**25cl 4,80€ - 50cl 9,50€**
Simon Pils	**25cl 3,70€ - 50cl 7,20€**
La Chouffe	**30cl 5,80€ - 50cl 9,50€**
Picon Bière	**25cl 5,80€ - 50cl 9,50€**

BIÈRE EN BOUTEILLE

Ramborn Cider	**7,90€**
Leffe Brune	**5,30€**
Leffe Blonde	**5,30€**
Simon Régal	**4,80€**
Corona	**6,90€**
Knuppert	**4,20€**

GINS

Bombay Sapphire **15,80€**
Un gin premium aux arômes frais et complexes, sublimé par 10 plantes botaniques exotiques et présenté dans sa bouteille iconique bleu saphir.

Bulldog Gin **16,30€**
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 **17,40€**
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 **18,40€**
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 **18,40€**
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.

Opyos Dry Gin **16,80€**
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 SIGNATURE

Elmen Espresso Martini **13,70€**
Espresso Martini façon Elmen, avec des noisettes

Elmen Spritz **13,70€**
Un spritz gourmand et original mêlant pêche, vodka vanille, liqueur de fleur de sureau, St-Germain, sirop de cannelle & noix

Tropical Smash **13,70€**
Un cocktail frais et exotique à base de gin infusé au basilic, citron vert, cassis et fruit de la passion.

BRASSERIE ELMEN

COCKTAILS CLASSIQUES

Mojito **12,60€**
Un classique cubain rafraîchissant avec du rhum Bacardi, du citron vert, de la menthe, du sucre et de l'eau gazeuse.
+0,50€ à la passion ou à la fraise.

Caipirinha **12,60€**
Le cocktail emblématique du Brésil, préparé avec de la cachaça Janeiro, du citron vert et du sucre, servi sur glace pilée.
+0,50€ à la passion ou à la fraise.

Margarita/Spicy Margarita **12,60€**
Tequila, Cointreau, jus de citron vert. +0,50€ à la passion ou à la fraise.

Piña Colada **13,70€**
Un mélange tropical de rhum Bacardi, de crème de coco et de jus d'ananas, avec des glaçons.

Negroni **13,07€**
Un apéritif italien intemporel avec du gin Bombay Sapphire, du Campari et du Martini Rosso, avec des glaçons.

Espresso Martini **13,70€**
Kahlua, Espresso, Vodka 42 Below, sucre.

Moscow Mule **13,70€**
Un mélange audacieux de vodka 42 Below, de ginger beer et de citron vert, servi dans une tasse en cuivre.

Italian Mule **13,70€**
Une version à l'amaretto du classique Mule, avec du ginger beer, de l'Amaretto et du citron vert

London Mule **13,70€**
Une version au gin du classique Mule, avec du ginger beer, du gin Bombay et du citron vert, avec des glaçons.

Bacardi Mule **13,70€**
D'inspiration cubaine avec du rhum Bacardi, du ginger beer et du citron vert, avec des glaçons.

Cosmopolitan **13,70€**
Vodka 42 Below, Cointreau, jus de citron vert et jus de canneberge.

Whiskey Sour **13,70€**
Bourbon, jus de citron vert, sirop de sucre et blanc d'œuf.

Amaretto Sour **13,70€**
Amaretto, jus de citron vert et blanc d'œuf.

Pisco Sour **13,70€**
Pisco, jus de citron vert, sirop de sucre et blanc d'œuf.

Sex on the Beach **13,70€**
Un cocktail fruité et rafraîchissant à base de vodka, liqueur de pêche, jus d'orange et jus de cranberry

Porn Star Martini **13,70€**
Un cocktail exotique à base de vodka vanille, fruit de la passion et citron vert, avec un shot de prosecco

Old Fashioned **13,70€**
Un grand classique à base de bourbon, sucre et bitters, délicatement parfumé aux zestes d'orange

Long Island Iced Tea **16,80€**

BOISSONS CHAUDES

Espresso	**3,60€**
Espresso Macchiato	**4,10€**
Double espresso	**4,70€**
Coffee	**3,80€**
Cappuccino **4,50€Cappuccino avec chantilly**	**4,50€**
Latte Macchiato	**4,80€**
Thé de TEE GSCHWENDNER	**5,30€**
Earl Grey, Nepal Spirit, Sencha du Japon, Camomille, Verveine, Fruits rouges	
Thé à la menthe fraîche ou gingembre	**5,30€**
Chocolat chaud	**5,00€**
Chocolat chaud avec chantilly	**5,30€**
Irish Coffee	**10,50€**

LONG DRINKS

Long Drink avec du Red Bull	**12,60€**
Long Drink avec un soft	**11,60€**
Shot	**4,20€**

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

@BRASSERIE.ELMEN

DIGESTIFS

LES CLASSIQUES

Get 27	**8,40€**
Amaretto Disaronno	**8,40€**
Baileys Irish Cream	**8,40€**
Sambuca Ramazzotti	**8,40€**
Limoncello Ramazzotti	**8,40€**
Amaro Averna	**8,40€**

HERBACÉS

Jägermeister	**8,40€**
Fernet Branca	**8,40€**
Buff	**8,40€**

BRANDY

Cognac Martell VSOP	**11,60€**
Eau-De-Vie Zenner - Mirabelle, Poire Williams, Quetsch ou Framboise	**10,50€**
Grappa Nonnino Chardonnay	**10,00€**
Grappa Berta Valdavi	**10,00€**
Calvados	**9,00€**
Cointreau	**8,40€**

RHUMS

Zacapa Sistema Solera 23	**14,70€**
Bumbu	**13,70€**
Bumbu XO	**17,90€**
Bacardi Riserva Ocho	**11,60€**

WHISKYS

Lagavulin 16y, Islay	**16,30€**
Talisker 10y	**13,70€**
Jack Daniel's	**11,10€**
Jameson	**9,00€**
Johnnie Walker Black	**9,50€**
Bulleit Bourbon	**11,10€**

LES VINS

PÉTILLANT

Crémant Bubbly Brut — **40,00€**
Domaine Viticole Schumacher

Crémant Alice Hartmann Brut — **68,00€**

Crémant Alice Hartmann Rosé — **74,00€**

Champagne Veuve Clicquot — **121,00€**

LES BLANCS

LUXEMBOURG

Pinot Gris Thill's — **38,00€**
Côteaux de Schengen, Domaine Thill

Pinot Gris Wormer Wäibour — **46,00€**
Maison Viticole Schmit-Fohl

Pinot Blanc Ahn Vogelsang — **37,00€**
Maison Viticole Schmit-Fohl

Riesling Aly Duhr — **40,00€**
Puit d'Or, Domaine Aly Duhr

Riesling Clos des Rochers — **52,00€**
Grevenmacher Fels 1er Grand Cru, Domaine Clos des Rochers

Chardonnay Petite Fleur des Rochers — **62,00€**
AOP, Domaine Clos des Rochers

Bueden Aly Duhr — **40,00€**
Domaine Aly Duhr

FRANCE

Chardonnay Guillaume — **34,00€**
Languedoc

Viognier Delas Frères — **36,00€**
Languedoc

ITALIE

Vermentino La Pettegola — **41,00€**
IGT, Banfi, Toscana

Moscato d'Asti Bosc D'la Rei — **47,00€**
DOCG, Batasiolo, Piémont

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

LES VINS

LES ROUGES

LUXEMBOURG

Pinot Noir Petite Fleur des Rochers — **62,00€**
AOP, Domaine Clos des Rochers

FRANCE

Château Saint-Cosme — **38,00€**
Côtes du Rhône

Château Clos du Notaire — **41,00€**
Côtes de Bourg, Bordeaux

Si Mon Père Savait — **51,00€**
1re Cuvée, Bernard, Magrez, Roussillon

Cuvée Gravel — **82,00€**
Catherine & Claude Maréchal, Côtes de Beaune, Bourgogne

ITALIE

Montepulciano d'Abruzzo Illuminati — **34,00€**
Illuminato, Abruzzo

Primitivo di Manduria Papale — **44,00€**
IGT, Varvaglione, Pouilles

Chianti Classico Brolio — **55,00€**
IGT, Barone Ricasoli, Toscane

Barbera d'Alba — **52,00€**
Moccagatta, Piémont

Magnum Primitivo di Manduria Papale — **87,00€**
IGT, Varvaglione, Pouilles

PORTUGAL ET ESPAGNE

Crianza Al Vides Roble — **34,00€**
Roble D.O., Casado Alvides, Ribeira del Duero, Espagne

Quinta dos Aciprestes Riserva — **50,00€**
Douro, Portugal

Monte Ravasqueira Reserva Familia — **32,00€**
Alentejo, PortugalAlentejo, Portugal

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.

LES VINS

RESTE DU MONDE

Malbec Luigi Bosco — **45,00€**
Mendoza, Argentina

Zinfandel Wente Beyer Ranch — **51,00€**
California, USA

Cuvée Rouge Big John — **52,00€**
Cuvée Reserve, Weingut Erich Scheiblhofer, Austria

Cabernet Sauvignon Allesverloren — **54,00€**
South Africa

LES ROSÉS

L'Instant de Roseline — **38,00€**
Château Sainte Roseline, Provence, France

Lampe de Méduse Cru Classé — **59,00€**
Château Sainte Roseline, Provence, France

Château de Font-Vive — **42,00€**
Bandol, France

Rosé Petite Fleur des Rochers — **52,00€**
AOP, Domaine Clos des Rochers, Luxembourg

Whispering Angel — **55,00€**
Château d'Esclans, Côtes de Provence, France

VOTRE VIN

Votre propre bouteille — **27,00€**
Apportez votre vin et savourez-le avec votre repas.

Les millésimes sont susceptibles de varier selon les stocks disponibles.