

# ~~Hit~~ PHILOSOPHIE

NOUS REVISITONS L'ASSIETTE TRADITIONNELLE

---

Nous nous éloignons du format traditionnel entrée-plat et vous invitons à découvrir notre carte en partageant vos plats. Composez votre table avec plusieurs plats, mélangez les saveurs et créez ensemble votre propre expérience.

Notre chef cuisinier et notre sushi master s'inspirent des cuisines libanaise, japonaise, américaine et d'Europe centrale. Chaque plat est préparé à la minute et servi dès qu'il est prêt, offrant à votre table une succession continue de saveurs.

Si vous préférez que tous les plats soient servis en même temps, n'hésitez pas à nous le faire savoir.



Notre équipe est à votre service  
et se fera un plaisir de vous assister !



Découvrez nos événements



# MENU DÉGUSTATION

VOUS SOUHAITEZ VIVRE  
L'EXPÉRIENCE HITCH À FOND ?

Laissez notre équipe vous concocter une table conviviale, composée de plats selon vos goûts. Une profusion de saveurs à découvrir, à savourer et à partager.

## CARTE BLANCHE 53,00 €

Le menu dégustation idéal à partager,  
Indiquez-nous vos préférences !  
Prix par personne - Min 2 personnes

## CARTE BLANCHE AVEC SUSHI 60,00 €

Le menu dégustation idéal avec des sushis à partager,  
Indiquez-nous vos préférences !  
Prix par personne - Min 2 personnes

À partager ensemble !

Suivez-nous  
sur Instagram



## SUSHIS ET ROLLS SIGNATURE

### ROLLS AU THON ÉPICÉ 23,00€

Thon - Mayonnaise piquante - Avocat - Concombre - Furikake

Gluten, poisson, soja, moutarde, sulfites

### MAKI TEMPURA CROUSTILLANT 25,00€

Crabe - Saumon - Scampi - Sésame piquant - Sauce Unagi

Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

### HITCH ROLLS 28,00€

Avocat - Saumon piquant - Ebi Tempura - Mayonnaise au Wasabi

Gluten, fish, soy, sulfites

### CAKE AU SAUMON 24,00€

Riz à Sushi - Saumon - Chutney de Mangue piquant - Caviar de Mangue - Tempura croustillant

Gluten, crustacés, poisson, soja, céleri, moutarde, sésame, sulfites

### CHIRASHI BOWL 24,00€

Saumon - Thon - Maquereau Roi - Avocat - Riz à Sushi

Poisson, moutarde



Plat Signature

## SASHIMIS & TATAKIS

### SASHIMIS DE THON 22,00€

Tranches de Thon - Wasabi aux Agrumes

Gluten, poisson, soja, sulfites

### SASHIMIS DE SAUMON 19,00€

Tranches de Saumon - Sauce Ponzu

Gluten, poisson, soja, sulfites

### TATAKI DE THON 22,00€

Thon poêlé - Sauce Ponzu

Gluten, poisson, soja, sulfites

## ASSORTIMENTS DE SUSHIS

### ASSORTIMENT DE ROLLS 28,00€

Sélection du Chef : 12 Makis assortis

Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

### ASSORTIMENT DE NIGIRIS 29,00€

Assortiment de 10 Nigiris sélectionnés par le Chef

Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

### LANSYA COMBO 84,00€ | 115,00€

Assortiment de Makis - Nigiris et Sashimis

Disponible pour 2 ou 3 personnes

Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques

## BARBECUE & ROBATA

### KUSHIYAKI DE BŒUF ROBATA 19,00€

Filet de Bœuf Grillé au Charbon de Bois -

Asperges Vertes - Sauce Yakitori

Gluten, soja, sulfites, mollusques, ail

### YAKITORI DE POULET ROBATA 17,00€

Cuisse de Poulet Grillée au Charbon de Bois -

Oignons Nouveaux - Sauce Yakitori

Gluten, soja, sulfites, mollusques, ail

### RIBEYE EN TRANCHES 35,00€ Plat Signature

220g de Côte de Bœuf Grillée au Charbon de Bois - Jus Hoisin  
Production Locale

Gluten, crustacés, soja, fruits à coque, sésame, sulfites, mollusques, ail

### POULET BBQ DE KK 23,00€

Cuisse de Poulet Jaune - Marinée selon une Recette Secrète

Gluten, crustacés, soja, sulfites, mollusques, ail

## VIANDES

### CÔTES DE PORC NOIR 12H 22,00€

Côtes de Porc Noir - Sauce BBQ - Glaçage au Citron Vert

Soja, sulfites, mollusques, ail

### TATAKI DE BŒUF 21,50€

Filet de Bœuf Poêlé - Vinaigrette aux Agrumes -

Kizami Wasabi - Sauce Soja

Gluten, soy, mustard, sulfites, allium

### TARTARE DE BŒUF & WASABI 21,50€

Filet de Bœuf Tranché à la Main - Kizami Wasabi - Câpres - Yuzu

Gluten, soja, moutarde, sulfites, ail

### H SLIDERS 26,00€ Plat Signature

3 Pains au Lait Japonais - 70% Bœuf Luxembourgeois -

30% Bœuf A5 Wagyu - Bacon - Sauce Burger - Cheddar Fondu

Gluten, œufs, lactose, moutarde

### YAKINIKU DE BŒUF 25,00€

Filet de Bœuf en Tranches - Gingembre - Ail - Sauce Yakiniku

Gluten, soja, sulfites, ail

## FRUITS DE MER

### GAMBAS<sup>3</sup> 30,00€

3 Sortes de Crevettes Sautées selon une Recette Portugaise  
Classique : de l'Ail, de l'Ail... et encore de l'Ail :-)

Gluten, crustacés, lactose, ail

### SAUMON GLACÉ 31,00€

Saumon - Soja - Balsamique - Matcha - Purée de Yuzu - Tobiko

Gluten, poisson, soja, lactose, sésame, sulfites

### PIEVRE & MUHAMARA 27,00€

Poulpe Cuit à Feu Doux Pendant 12 Heures - Dashi - Tsuyu - Miel

Gluten, poisson, arachides, soja, fruits à coque, sésame, sulfites

### CRUDO DE SAUMON 15,00€

Saumon - Yuzu - Chili Koji - Tsuru Bishio (Soja vieilli de 4 ans)

Poisson, soja, fruits à coque, moutarde, sésame

### CARPACCIO DE GREVETTE 21,00€

Shio Citron - Œuf Mariné à la Poutargue

Crustacés, œufs, poisson, soja, lactose, fruits à coque, moutarde, sésame, sulfites, mollusques

### HUÎTRE JAPONAISE RÔTIE AU PONZU 12,00€

Vermicelles croustillants

Gluten, crustacés, poisson, soja, sésame, sulfites, mollusques





## LE VÉGÉTAL

**EDAMAME** 9,00€   
Salé & Piquant  
Gluten, soja, sésame, sulfites

**PANISSE AUX POIS CHICHES** 9,00€  
Bâtonnets de Pois Chiches au Four - Mayonnaise à la Sriracha  
Céleri, moutarde, ail

**SUCETTE DE CHOU-FLEUR CROUSTILLANT** 11,00€  
Chou-Fleur - Panko & Filo - Mayonnaise à la Truffe  
Gluten, œufs, soja, moutarde, sulfites

**AUBERGINE<sup>3</sup>** 16,00€   
Babaghanoush - Aubergines Grillées au Charbon de Bois -  
Purée d'Aubergine - Coulis de Tomate  
Gluten, sésame, ail

**CHOU-FLEUR 85°C** 16,00€   
Chou-Fleur - Amandes - Sauce au miso  
Cacahuètes, fruits à coque, sulfites, lupin

**MUHAMARA** 14,50€   
Muhamara Libanaise - Noix - Grenade - Pain Arabe  
Gluten, fruits à coque, sésame, ail

**BURRATA** 16,00€  
Réduction de Prunes - Pesto à la Ricotta et au Basilic -  
Roquette - Salade d'Agurmes  
Gluten, arachides, lactose, fruits à coque

## STREET FOOD

**BAO AU PORC** 15,00 €  
Bao Bun - Poitrine de Porc Mijotée - Glaçage au Citron Vert - Sésame  
Gluten, soja, sésame, sulfites, mollusques, ail

**BAO AU POULET** 15,50€  
Bao Bun - Ailes de Poulet Désossées - Salsa à la Tomate  
Gluten, soja, sésame, sulfites, ail

**GYOZAS CROUSTILLANTS** 14,50€  
Poulet & Légumes - Glaçage au Citron Vert - Sésame - Coriandre  
Gluten, œufs, soja, sésame, sulfites, ail

**BOUCHÉES DE POULET ÉPICÉES** 16,00€  
Ailes de Poulet Rôties et Croustillantes - Basilic Thai - Chili  
Gluten, soja, sésame, sulfites, ail

**POPCORN AUX GREVETTES** 19,00 €  
Cubes de crevettes - Tempura - Mayonnaise à la Sriracha  
Gluten, crustacés, œufs, soja, sulfites

## GARNITURES

**NOUILLES PIQUANTES** 9,50€   
Pousses de Soja - Fèves Edamame - Piment  
Gluten, soja, sésame, sulfites, ail

**PETITE SALADE JAPONAISE** 9,00€  
Edamame - Pousses d'Épinards Frais - Salade Verte - Sésame -  
Mélange de Noix - Brocoli Sauvage - Sauce Yakitori  
Crustacés, arachides, soja, moutarde, sésame, sulfites, ail

**RIZ À SUSHI BY LANSYA** 4,00€  
Zeste de Citron Vert - Furikake  
Gluten, poisson, soja, sésame, sulfites

**FRITES** 5,00€  
Mélange d'Épices Cajun  
Céleri, moutarde, ail

**FRITES DE PATATES DOUCES** 7,00€  
Mélange d'Épices Cajun - Sauce Chili  
Céleri, moutarde, ail



## DESSERT

### **POT DE FLEURS** 10,00€

Crème au Combava - Compote de Citron Blanc - Crumble au Charbon

Gluten, lactose

*Dessert Signature*

### **PORNSTAR TARTELETTE** 13,00€

Tartelette - Fruit de la Passion - Noix de Coco - Yuzu - Menthe

Gluten, œufs, arachides, lactose, fruits à coque

### **CAFÉ GOURMAND** 13,50€

Mini-Desserts - Boisson Chaude

Gluten, œufs, arachides, soja, lactose, fruits à coque, sésame, sulfites

### **CAKEPOPS 2.0** 11,50€

3 Pièces

Gluten, œufs, arachides, soja, lactose, fruits à coque

*Dessert Signature*

### **FÈVE DE CACAO** 11,50€

Mousse au Chocolat

Gluten, œufs, arachides, soja, lactose, fruits à coque, sulfites

### **GLACE & SORBET** 3,80€

Pistache - Chocolat - Litchi - Framboise - Fruit de la Passion - Vanille

# COCKTAILS

## SIGNATURE



### SHISO YUZU 16,00 €

Gin Kinobi · Saké · Jus de yuzu · Eau au miel · Shiso

### MIDNIGHT PEARL 16,00 €

Vodka Grey Goose · Purée de litchi · St-Germain  
Jus de citron vert · Sirop de jasmin

### MEDITERRANEAN SOUR 16,00 €

Aperol · Gin Mare · Purée d'abricot · Jus de  
citron vert · Sirop de romarin · Blanc d'œuf

### SPICY MEZCALITA 16,00 €

Mezcal infusé au piment habanero · Triple sec  
Jus de citron vert · Purée de mangue · Sirop  
d'agave

### CARIBEAN ZOMBIE 16,00 €

Bacardi Ocho infusé au thé au caramel et au fruit  
de la passion · Jus d'ananas · Sirop à la cannelle

### TOM FORD 16,00 €

Bourbon Bulleit · Fruit de la passion · Laphroaig  
Jus de citron vert · Mousse à la vanille et aux  
amandes · Cigarette au chocolat

## SANS ALCOOL



### VIRGIN PALOMA 12,00 €

Sirop d'agave · Jus de citron vert  
Fever-Tree Grapefruit

### VIRGIN GIN BASIL SMASH 12,00 €

Tanqueray 0,0 % · Feuilles de basilic  
Concombre · Jus de citron vert

### BERRY BLEND 12,00 €

Fraise · Framboise · Purée de litchi  
Canneberge · Soda

## CLASSIQUES



### ESPRESSO MARTINI 14,00 €

Vodka 42 Below · Kahlúa · Espresso

### PORN STAR MARTINI 14,00€



Vodka à la vanille · Purée de fruit de la passion  
Jus de citron vert · Servi avec un verre de Prosecco

### DAIQUIRI 14,00€

Rhum Bacardi · Jus de citron vert · Sirop de sucre

### AMARETTO / WHISKEY / PISCO SOUR 14,00€

Liqueur · Jus de citron vert · Blanc d'œuf  
Sirop de sucre

### COSMOPOLITAN 14,00€

Vodka 42 Below · Triple Sec · Jus de citron vert  
Jus de canneberge

### MOJITO / CAIPIRINHA 14,00€

### LONG ISLAND ICED TEA 18,00€

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE COUP DE CŒUR ?



DEMANDEZ-NOUS !

# VIN AU VERRE

## ROSÉ

PRÉLUDE IANIRA Mathis Bastian, Luxembourg, 2024	9,50 €
STUDIO BY MIRAVAL Perrin & Fils, Côtes de Provence, France, 2024	7,50 €
MIRAVAL Perrin & Fils, Côtes de Provence, France, 2024	13,50 €

## BLANC

MOSCATO D'ASTI DOCG - LA GATTA Vite Colte, Piémont, Italie, 2024	7,00 €
PINOT GRIS WORMER WÄIBOUR Domaine Schmit-Fohl, Luxembourg, 2024	8,50 €
RIESLING AHN VOGELSANG BIO Domaine Schmit-Fohl, Luxembourg, 2024	9,00 €
BUEDEN BIO Domaine Aly Duhr, Luxembourg, 2024	8,00 €
CHARDONNAY MÂCON-VILLAGE Domaine Barraud, Bourgogne, France, 2022	8,50 €
GEWÜRZTRAMINER TERRES ÉPICÉES Dopff au moulin, Alsace, France, 2022	10,00 €
CHARDONNAY GUILLAUME Languedoc-Roussillon, France, 2023	7,00 €

## PÉTILLANT

CRÉMANT BUBBLY Brut	8,00 €
CRÉMANT ALICE HARTMANN Brut	13,50 €
CRÉMANT ALICE HARTMANN Rosé	15,00 €
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT Brut	19,50 €
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT Rosé	22,00 €

## ROUGE

SI MON PÈRE SAVAIT Bernard Magrez, Languedoc-Roussillon, 2022	11,50 €
GRANDE RÉSERVE Pierre Amadieu, Vallée-du-Rhône, France, 2022	9,50 €
PUNTA AQUILA PRIMITIVO DI MANDURIA Tenute Rubino, Pouilles, Italie, 2021	9,50 €
QUINTA COVAO RESERVE Quinta do Covao, Dao, Portugal, 2020	11,00 €
ROBLE D.O. Alvides, Duero, Espagne, 2022	8,00 €
PINOT NOIR AHN GOELLEBOUR BIO Domaine Schmit-Fohl, Luxembourg, 2024	12,00 €

VOUS NE TROUVEZ PAS VOTRE COUP DE CŒUR ?

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES VINS COMPLÈTE !

# APÉRITIFS

## COCKTAILS



**APEROL SPRITZ 14,00 €**

Crémant, orange, soda

**SARTI SPRITZ 14,00 €**

Crémant, orange, soda

**SAINT-GERMAIN SPRITZ 14,50 €**

Crémant, jus de citron vert, soda, menthe

**WILDBERRY LILLET 14,00 €**

Schweppes Wildberry, fruits frais

**CONCEPT LILLET 14,00 €**

Hoegaarden Rosé, sirop aux fruits rouges

**CAMPARI SPRITZ 14,00 €**

Crémant, limonade à l'orange

**NEGRONI 14,00 €**

Gin, Campari, Vermouth

**OLD-FASHIONED 14,00 €**

Bourbon, sucre de canne, Angostura

**PORTO TONIC 13,50 €**

Porto blanc, jus de citron vert, Fever-Tree Tonic

**CRODINO TONIC 12,50 €**

Crodino N/A Spritz, Fever-Tree Tonic

## CLASSIQUES



**CAMPARI 8,50 €**

Orange ou Soda: 11,50 €

**RICARD 6,50 €**

4cl

**CRÉMANT BUBBLY 8,00 € | 38,00 €**



Verre ou bouteille

**CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT 13,50 € | 64,00 €**

Verre ou bouteille

**CRÉMANT ALICE HARTMANN ROSÉ 15,00 € | 70,00 €**

Verre ou bouteille

**VEUVE CLICQUOT BRUT 19,50 € | 135,00 €**

Verre ou bouteille

**VEUVE CLIQUOT ROSÉ 22,00 € | 150,00 €**

Verre ou bouteille

**PORTO GRAHAM'S 8,00 €**

Blanc ou rouge

**MARTINI 8,00 €**

Blanc ou rouge

**KIR VIN BLANC 8,50 €**

**KIR CRÉMANT 10,00 €**

**KIR ROYAL 21,50 €**



# GIN TONIC



## **BOMBAY SAPPHIRE 16,50 €**

Gin London Dry à base d'un mélange de 10 plantes  
à déguster avec : Fever-Tree Indian Tonic

## **BULLDOG 16,50 €**

London Dry Gin, un assemblage de 12 plantes  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

## **GARDENER 17,50 €**

Conçu par Brad Pitt et la famille Perrin  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

## **MONKEY 47 18,50 €**

47 plantes de la Forêt-Noire  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

## **MONKEY 47 SLOE GIN 19,00 €**

47 plantes associées à des prunelles sauvages  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

## **BOBBY'SCHIEDAM DRY GIN 16,50 €**

Des ingrédients exotiques tels que la citronnelle,  
le clou de girofle et l'églantier

à déguster avec : Fever-Tree Indian Tonic

## **GIN MARE 17,50 €**

Aromatisé à l'huile d'olive, romarin, thym et basilic  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

## **KI NO BI 18,00 €**

Fabriqué à Kyoto à partir d'alcool de riz et plantes locales  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

## **KIWIEF 17,00 €**

Frais et fruité, avec du cardamome, orange et anis étoilé  
à déguster avec : Fever-Tree Mediterranean Tonic

# BIÈRE

## **BOUTEILLE**

**HEINEKEN 5,30 €**

**LEFFE BLONDE / BRUNE 6,30 €**

**HOEGAARDEN BLANCHE / ROSÉ 5,80 €**

**CORONA 7,00 €**

**KNUPPERT (33CL CANNETTE) 4,80 €**

## **SANS ALCOOL**

**SIMON 0,0% 4,70 €**

**FRANZISKANER ALKOHOLFREI 6,80 €**

## **PRESSION**

**HITCH BEER 4,50 € | 8,00 €**

25cl ou 50 cl

**FRANZISKANER 5,30 € | 8,50 €**

30cl ou 50 cl

**GOOSE IPA 5,30 € | 9,50 €**

25cl ou 50 cl

**BATTIN GAMBRINUS 5,30 € | 8,50 €**

30cl ou 50 cl

**LA CHOUFFE 5,30 € | 9,50 €**

25cl ou 50 cl

**RAMBORN CIDER 5,30 € | 9,50 €**

25cl ou 50 cl

**PICON BIÈRE 6,50 € | 10,00 €**

25cl ou 50 cl

# LONG DRINKS

LONG DRINK + SOFT 14,00 €

LONG DRINK + RED BULL 15,00 €

# SOFTS

LODYSS EAU PLATE 3,70 € | 5,80 €

25cl ou 50cl

LODYSS EAU PÉTILLANTE 3,70 € | 5,80 €

25cl ou 50cl

COCA-COLA / COCA-COLA ZERO 4,20 €

FANTA / SPRITE / FUZE TEA PEACH 4,20 €

ROYAL BLISS BITTER LEMON 4,20 €

JUS DE FRUITS 4,20 €

Fraise, banane, mangue, ACE, pomme, orange, tomate

FEVER-TREE TONIC 5,00 €

Mediterranean, Indian, Pink Grapefruit

FEVER-TREE GINGER BEER 5,00 €

FEVER-TREE GINGER ALE 5,00 €

RED BULL 5,50 € ← *mm*

# BOISSONS CHAUDES

CAFÉ 3,60 €

ESPRESSO 3,40 €

*mm* →

DOUBLE ESPRESSO 4,40 €

CAPPUCCINO 4,20 €

LATTE MACCHIATO 4,70 €

ESPRESSO MACCHIATO 3,90 €

IRISH COFFEE 10,00 €

THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE 5,00 €

THÉ BY TEE GSCHWENDNER 5,00 €

Nepal Spirit, Earl Grey, Japan Sencha,  
Fruits Rouges, Camomille

\*

x

\*

# DIGESTIFS

## RHUM

- RON ZACAPA 23Y 15,00 €
- RON ZACAPA XO 25,00 €
- BUMBU 14,00 €
- BUMBU XO 20,00 €
- BACARDI OCHO 14,00 €

## MEZCAL

- CUSANO ROJO 14,00 €
- CASAMIGOS 14,00 €

## TEQUILA

- DON JULIO ANEJO 20,50 €
- DON JULIO ANEJO 1942 43,50 €
- PATRÓN REPOSADO 13,50 €
- CLASE AZUL REPOSADO 49,50 €
- DON JULIO REPOSADO 15,00 €

## CLASSIQUES

- SAMBUCA 9,00 €
- AMARO AVERNA 9,00 €
- LIMONCELLO 9,00 €
- BAILEY'S 9,00 €
- JÄGERMEISTER 9,00 €
- GRAPPA NONNINO 10,50 €

## VODKA

- GREY GOOSE 12,00 €
- GREY GOOSE ALTIUS 45,00 €
- BELVEDERE 12,00 €
- BELUGA 16,00 €

## WHISKY

- JOHNNIE WALKER BLACK 10,00 €
- JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 13,50 €
- BULLEIT RYE 11,50 €
- GLENMORANGIE 10Y 12,50 €
- TALISKER 12Y 14,00 €
- CHIVAS REGAL 12Y 13,50 €
- NIKKA FROM THE BARREL 15,50 €