

Menu de la semaine du 1^{er} au 7 juin 2020

Lundi, le 1^{er} juin 2020

Sauté de bœuf (viande du terroir) aux carottes ⁽¹²⁾

Tagliatelles fraîches ^(1,3)

Panna cotta au fromage frais et coulis de fruits rouges ⁽⁷⁾

Mardi, le 2 juin 2020

Veggie Day

Risotto aux asperges ⁽⁷⁾

Clafoutis à la rhubarbe ^(1,3,7,8)

Mercredi, le 3 juin 2020

Filet de dorade poêlé ⁽⁴⁾

Sauce au curcuma et tarte fine aux légumes confits ^(1,3,7)

ou

Moussaka d'agneau (viande du terroir) ^(1,3,12)

Brioche perdue et boule de glace ^(1,3,7)

Jeudi, le 4 juin 2020

BBQ

Côtelette de porc marinée

Salade de pommes de terre ^(1,7,10)

Fondant au chocolat ^(1,3,7)

Vendredi, le 5 juin 2020

Menu Balti

Poulet (label rouge) Balti

Riz bio (fair trade)

Crème brûlée à la cardamome ^(3,7)

Samedi, le 6 juin 2020

Penne fraîche au thon ^(1,3,4,7)

Rocher coco ^(1,3,7)

Dimanche, le 7 juin 2020

Bouché à la reine (label rouge) Pommes rösti ^(1,3,7)

Dessert au choix ^(1,3,7)

Menu végétarien

Bruschetta à la tomate et aux basilic, copeaux de parmesan ^(1,3,7)

à 10,50 € (prix membre) et à 11,50 € (prix non-membre)

1€ supplément pour changement d'accompagnement

Allergènes:

(1) céréales contenant du gluten, (2) crustacés et produits à base de crustacés, (3) OEufs et produits à base d'oeuf, (4) Poisson et produits à base de poissons, (5) Arachides et produits à base d'arachides, (6) Soja et produits à base de soja, (7) Lait et produits à base de lait, (8) Fruits à coque et produits à base de ces fruits, (9) Céleri et produits à base de céleri, (10) Moutarde et produits à base de moutarde, (11) Graines de sésame et produits à base de sésame, (12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO 2 total, (13) Lupin et produits à base de lupin, (14) Mollusques et produits à base de mollusques.

Malgré toutes les précautions prises, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces de ces allergènes.

Salades

Salade de chevre chaud au miel ⁽¹⁾⁽⁷⁾⁽¹⁰⁾	13.00 €
Salade de poulet ⁽³⁾⁽¹⁰⁾⁽¹²⁾	14.00 €
Salade de saumon mariné, Wakamé et wasabi ⁽³⁾⁽⁴⁾⁽¹⁰⁾⁽¹¹⁾	15.00 €



Plats

Entrecôte de bœuf luxembourgeoise, beurre maître d'hôtel ou à la crème aux champignons ⁽⁷⁾	18.50 €
Omelette* au fromage ou aux herbes ⁽³⁾⁽⁷⁾	9.50 €

SOU SCHMIECHT
Lëtzebuerg
IN LUZERNSTADT

Menu enfant / adultes

Chicken Run	6.50 € / 9.80 €
Filet de poulet "Label Rouge" pané maison, frites ⁽¹⁾⁽³⁾	
Pinocchio	6.50 € / 9.90 €
Spaghettis ⁽¹⁾⁽³⁾ bolognaise, carbonara ⁽⁷⁾ , napolitaine ou crème aux champignons ⁽⁷⁾	
Moby Dick	6.50 € / 9.80 €
Filet de colin pane maison, riz ⁽¹⁾⁽³⁾⁽⁴⁾	

Snacks

Petite portion de pommes frites ⁽⁵⁾	3.00 €
Grande portion de pommes frites ⁽⁵⁾	4.00 €

Desserts

Café glacé ⁽⁷⁾	3.80 €
Pafendaller Café glacé ⁽⁷⁾	3.50 €
Coupe Liégeoise ⁽⁷⁾	3.80 €
Dame blanche ⁽⁷⁾	5.00 €

Glaces et sorbets artisanaux

- Glaces: ⁽³⁾⁽⁷⁾

Caramel beurre salé, Chocolat blanc, Chocolat noir,
Moka, Vanille Bourbon

- Sorbets :





Ananas, Citron, Fraise, Mangue, Pêche de Vigne

la boule	1.50 €
deux boules	2.80 €
trois boules	3.90 €
chantilly ⁽⁷⁾	0.50 €

Dessert du jour fait maison	2.00 €
-----------------------------	--------



Soft Drinks

Rosport Viva eau plate (20cl)		1.60 €
Rosport Blue eau gazeuse (20cl)		1.60 €
Rosport Viva (50cl)		2.50 €
Rosport Blue (50cl)		2.50 €
Limonade Bio Frësch		2.40 €
Jus de fruits		2.50 €
Rivella		2.20 €
Ice-Tea		2.20 €
Coca Cola/Fanta/Sprite		1.80 €
Coca Cola light/zero		1.80 €
Bouteille réutilisable		10.00 €

Boissons chaudes

Café ou expresso bio - fair trade	2.20 €
Double expresso bio - fair trade	2.90 €
Café décaféiné	2.20 €
Chocolat chaud ⁽⁷⁾	2.00 €
Thé/infusion fair trade différentes sortes	1.60 €
Cappuccino ⁽⁷⁾ / Lait russe ⁽⁷⁾	2.50 €



Vins en bouteille

Rouge

Chapelle Vaurias – Côte du Rhône (F)	10.50 €
Château Lalande – Bordeaux (F)	12.50 €
Garrus – Languedoc (F)	13.00 €

Blanc

Rivaner – Caves Schram & Fils (L)	13.00 €
Pinot Gris – Caves Schram & Fils (L)	19.60 €
Riesling– Caves Schram & Fils (L)	19.90 €

Rosé

Elbling Rosé (L)	10.50 €
Costières de Nîmes (F)	12.50 €
Rosé du Patron – Caves Kohll Leuck (L)	15.50 €
Crémant Poll Fabaire (L)	18.50 €
Crémant Poll Fabaire (20cl) (L)	5.50 €



Bières et vins ouverts

Pression : Bofferding Pils (30cl)		2.80 €
Pression : Bofferding Pils (50cl)		4.40 €
Pression : Bière Battin (30cl)		3.00 €
Pression : Bière Battin (50cl)		4.80 €
Pression : Bière Battin Blanche (30cl)		3.20 €
Pression : Bière Battin Blanche (50 cl)		5.00 €
Battin fruitée (33cl)		3.20 €
Funck-Bricher BIO		4.00 €
NEW Craft Beer: Bare Brewing (Pilsner, White IPA, Kordaller and Black IPA)		4.00 €
Cider Ramborn Original (33cl)		5.00 €
Panaché (30cl)		2.80 €
Panaché (50cl)		4.50 €
Super Bock (bière blonde sans alcool 33cl)		2.00 €
Erdinger (bière blanche sans alcool 33cl)		2.00 €
Crémant Poll Fabaire (20cl piccolo)		5.50 €

Vins blancs

Vins rosés

Vin rouge

	Elbling (L)	Auxerois (L)	Costière de Nimes (F)	Rosé du Patron (L)	Côte du Rhône (F)
Verre	2.90 €	2.90 €	2.90 €	3.60 €	2.90 €
¼ litre	4.40 €	4.40 €	4.40 €	6.00 €	3.80 €
½ litre	8.70 €	8.70 €	8.70 €	10.50 €	7.40 €



Votre santé une priorité d'action !

N'importe l'occasion, les auberges de jeunesse luxembourgeoises vous offrent une grande panoplie de repas et même en restauration, nous respectons nos objectifs et missions.

- Nous donnons priorité aux produits du terroir.
- Nous promovons des produits fair trade.
- Nous coopérons avec des producteurs locaux.
- Nous utilisons des produits biologiques.
- Nous proposons des menus végétariens.
- Nous respectons les saisons dans la définition des menus.
- Nous évitons le gaspillage et proposons des portions adaptées aux clients.
- Nous fournissons les restes pour la production d'électricité, de chaleur, d'engrais et de diesel biologique.
- Nous pensons au bilan écologique des aliments et évitons les longs trajets.
- Nous produisons notre propre miel et contribuons ainsi à la biodiversité.

Notre nourriture n'est donc pas au rabais mais équitable et pas cher. Toutes nos cuisines sont conformes aux dernières normes d'hygiène et sont contrôlées régulièrement. L'eau potable du robinet peut être consommée sans scrupules.

Melting Pot

THE YOUTH HOSTEL'S RESTAURANT

Les allergènes

- (1) Céréales contenant du gluten
- (2) Crustacés et produits à base de crustacés
- (3) Œufs et produits à base d'œuf
- (4) Poisson et produits à base de poissons
- (5) Arachides et produits à base d'arachides
- (6) Soja et produits à base de soja
- (7) Lait et produits à base de lait
- (8) Fruits à coque et produits à base de ces fruits
- (9) Céleri et produits à base de céleri
- (10) Moutarde et produits à base de moutarde
- (11) Graines de sésame et produits à base de sésame
- (12) Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10mg/litre en termes de SO₂ total
- (13) Lupin et produits à base de lupin
- (14) Mollusques et produits à base de mollusques

Malgré toutes les précautions prises, nous ne pouvons pas garantir l'absence totale de traces de ces allergènes.



Sou schmaacht
Lëtzebuerg

Le Luxembourg à la carte

UNE QUALITÉ IRRÉPROCHABLE À PORTÉE DE MAIN !

« Sou schmaacht Lëtzebuerg » est une campagne de sensibilisation et d'information visant à promouvoir les produits alimentaires issus de l'agriculture, de la viticulture et de l'horticulture luxembourgeoise. Elle a été initiée par la Chambre d'Agriculture en 2009 en étroite collaboration avec le Ministère de l'Agriculture. L'objectif de la campagne est de donner plus de visibilité aux produits issus du terroir luxembourgeois et d'informer le consommateur sur la diversité des produits agricoles indigènes et sur les avantages indéniables du locavorisme.

Si les produits traditionnels de l'agriculture luxembourgeoise comme la viande, les produits laitiers, les vins et crémants ou encore les eau-de-vie sont bien connus et appréciés par le consommateur en raison de leur qualité extraordinaire, il n'en reste pas moins que de nombreux producteurs luxembourgeois ont su se diversifier au cours des dernières années et ont réussi à développer de très beaux produits qui méritent être mis en évidence.

En effet, l'agriculture luxembourgeoise a de quoi séduire les plus exigeants des gourmets.