



LA
CARTE

CAFE DE PARIS



CAFE DE PARIS

TRADITION CAFÉ

ŒUFS MIMOSA

Mayonnaise à la Tartufata
Truffle Mayonnaise

*Gluten de blé, Oeufs, Moutarde, Sulfites /
Wheat Gluten, Eggs, Mustard, Sulfites*

9

FROMAGE FRAIS AUX HERBES

Notre Création maison, Baguette toastée
Herbed fresh Cream Cheese
Toasted French Baguette

Gluten de blé, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Sulfites

9

OMELETTE AUX 3 ŒUFS BIO DU LUXEMBOURG

Jambon, Fromage, Champignons, Frites
Organic Eggs Omelet (3 Eggs)
Ham, Cheese, Mushroom, Fries

Lactose, Sulfites / Dairy, Sulfites

19

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

Fine ripened Cheese Platter

Lactose, Fruits à Coque, Sulfites / Dairy, Nuts, Sulfites

24

LE JAMBON BEURRE

Jambon de Pays cuit à l'Ancienne, Baguette parisienne,
Beurre moutardé au Raifort, Cornichons
Cooked Ham Baguette Sandwich,
Mustard Horseradish Butter, Pickled Cucumber

Gluten de blé, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Sulfites

18

LE CROQUE

Pain de Mie toasté, Béchamel au Beaufort,
Poulet fumé, Salade du Potager
The Croque

Toasted Beaufort Cheese Sandwich
Smoked Chicken, Garden Salad

*Gluten de blé, Lactose, Moutarde, Sulfites /
Wheat Gluten, Lactose, Mustard, Sulfites*

22

LE CLUB

Poulet, Bacon, Oeuf, Tomate, Concombre et Sucrine,
Sauce Tartare, Pain de Mie
The Club

Chicken, Bacon, Egg, Tomato,
Cucumber and Cos Lettuce, Tartar Sauce, Toast

Frites maison / Homemade French Fries

*Gluten de blé, Oeufs, Moutarde, Sulfites /
Wheat Gluten, Eggs, Mustard, Sulfites*

24

+6

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON

Croûtons au Comté
Traditional French Onion Soup
Cheese Croutons

Gluten de Blé, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Sulfites

14

TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE

Petite Salade du Potager, Moutarde, Pain de Campagne
Country-style peppered Pâté
Small Garden Salad, Mustard, Rye Bread

Gluten de Blé, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Sulfites

16

TARTARE DE TRUITE FUMÉE POIREAUX VINAIGRETTE

Vinaigrette aux Herbes et Riesling
Smoked Trout Tartar

Grilled Leeks, Riesling infused Herbs Vinaigrette

Gluten de Blé, Moutarde, Sulfites / Wheat Gluten, Mustard, Sulfites

22

SALADE « ALZETTE »

Chèvre pané, Salade mixte et Crudités du Moment

Breaded Goats Milk Cheese
Seasonal Greens & Vegetables

Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Sulfites

17/24

SALADE « CÉSARMES »

Romaine, Poulet, Lardons, Câpres,
Anchois, Grana Padano, Croûtons
Caesar Salad

Romaine Lettuce, Chicken, Bacon, Capers,
Anchovy, Grana Padano Cheese, Croutons

Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Oeufs / Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Eggs

18/25

CAFE DE PARIS

L' ESSENTIEL

LES GNOCCHIS À LA CRÈME 22

Champignons de Paris
Creamy Mushroom Gnocchi

Gluten de blé, Lactose, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Sulfites

BELLE SAUCISSE DE PORC MAISON BELLO 25

Purée maison, Oignons croustillants, Jus
Bello Butcher Pork Sausage
Mashed Potatoes, Crispy Onions, Jus

Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites

BOUCHÉE À LA REINE 26

Ragoût fin de Volaille aux Champignons
et petits Légumes, Feuilleté maison, Tartufata
Poultry Ragout

Filled Puff Pastry, Mushrooms and small Vegetables, Tartufata

Gluten de blé, Lactose, Céleri, Sulfites / Wheat Gluten, Dairy, Celery, Sulfites

BURGER CAFÉ DE PARIS 31

Bœuf Angus, Sauce Tartare, Comté,
Oignons caramélisés, Bacon
Café de Paris Burger

Angus Beef, Tartar Sauce, Comté, Caramelized Onions, Bacon

*Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Moutarde, Sulfites /
Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Mustard, Sulfites*

LES DESSERTS

DAME BLANCHE 10

Glace Vanille, Sauce Chocolat, Chantilly

Vanilla Ice Cream, Chocolate Sauce, Whipped Cream

Lactose, Oeufs / Dairy, Eggs

TARTE AUX POMMES DU GRAND-DUCHÉ 10

Glace Vanille, Sauce Caramel

Apple tart from the Grand Duchy

Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Nuts

PARIS - LUXEMBOURG 11

Pâte à Choux farçie à la Crème de Bamkuch

« Bamkuch » Cream filled Puff Pastry

*Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque, Sulfites /
Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Nuts, Sulfites*

OPÉRA 12

Génoise Joconde, Ganache Chocolat, Café

Joconde Biscuit, Chocolate Ganache and Coffee

Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque / Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Nuts

GLACE OU SORBET 2.5 la boule

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon

Lactose / Dairy

LES PLATS

Incluent 1 Garniture au choix : Purée maison, Frites maison,
Salade du potager, Légumes de saison, Pommes vapeur persillées
Including 1 side to choose: Mashed Potatoes, French Fries,
Garden Salad, Seasonal Vegetables, Parsley Potatoes
Extra Garniture / Extra Side +6

TRUITE SAUMONÉE AU RIESLING 29

Beurre blanc au Riesling

Salmon Trout

Riesling Sauce

Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites

PALERON DE VEAU CONFIT 31

Jus de Cuisson

Seared Veal Chuck Confit

Veal Jus

Lactose, Céleri, Sulfites / Dairy, Celery, Sulfites

PIÈCE DU BOUCHER 36

Sauce Secrète

Butcher's Choice Beef Steak

Secret Sauce

*Gluten de blé, Lactose, Poisson, Fruits à Coque, Moutarde, Sulfites /
Wheat Gluten, Dairy, Fish, Nuts, Mustard, Sulfites*

LA FORMULE

LES MIDIS DU CAFE DE PARIS

Tous les jours de 12h à 13h

Everyday from 12:00 to 13:00 pm

PLAT DU JOUR + BOISSON CHAUDE

Découvrez la formule du jour sur notre ardoise.

DISH OF THE DAY + HOT BEVERAGE

Discover our daily special, presented on the board.

LE VIN DU MOMENT DU SOMMELIER

WINE OF THE MOMENT

Le verre - 9

POUR NOS FUTURS GRANDS CLIENTS

KID'S CHOICE

Nuggets de Poulet ou Steak haché pur boeuf

Garniture au choix

Chicken Nuggets or minced Beef Steak,

Choice of 1 side

12

RÉSERVEZ VOTRE TABLE

BOOK YOUR TABLE



GROUPES & ÉVÉNEMENTS

Afterworks, repas d'équipe, occasions à célébrer ?

Contactez notre équipe et imaginons ensemble votre événement :

sales@hotel-leplacedarmes.com | +352 27 47 37 301

CAFE DE PARIS

Horaires d'ouverture :

Service continu tous les jours de 10h à 22h30

Cuisine ouverte de 12h à 21h30

Continuous service daily from 10:00 a.m. to 10:30 p.m.

Kitchen open from 12:00 p.m. to 9:30 p.m.

Suivez-nous sur les réseaux sociaux !

Follow us on social medias!



@cafedeparislux

Café de Paris

16, Place d'Armes - L-1136 Luxembourg

+352 26 20 37 70 | cafedeparis@hotel-leplacedarmes.com