

LA
CARTE

CAFE DE PARIS

CAFE DE PARIS

TRADITION CAFÉ

ŒUFS MIMOSA

9

Mayonnaise à la Tartufata

Mimosa Eggs

Truffle Mayonnaise

Oeufs, Sulfites / Eggs, Sulfites

FROMAGE FRAIS AUX HERBES

9

Notre Création maison, Baguette toastée

Herbed fresh Cream Cheese

Toasted French Baguette

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

OMELETTE AUX 3 ŒUFS BIO

19

DU LUXEMBOURG

Jambon, Fromage, Champignons, Frites

Organic Eggs Omelet (3 Eggs)

Ham, Cheese, Mushroom, Fries

Lactose, Sulfites / Lactose, Sulfites

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS

24

Fine ripened Cheese Platter

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

LE JAMBON BEURRE

16

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

LE CROQUE

22

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

LE CLUB

24

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

+6

Gluten de blé, Oeufs, Moutarde, Sulfites /

Wheat Gluten, Eggs, Mustard, Sulfites

LES ENTRÉES

TERRINE DE CAMPAGNE AU POIVRE

16

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

TARTARE DE TRUITE FUMÉE

22

POIREAUX VINAIGRETTE

Vinaigrette aux Herbes et Riesling

Smoked Trout Tartar

Grilled Leeks, Riesling infused Herbs Vinaigrette

Gluten de Blé, Sulfites / Wheat Gluten, Sulfites

LE TARTARE DE BOEUF

18/29

Coupé au couteau, Chips de Pomme de Terre

Traditional Beef Tartar

Potato Chips

Frites incluses pour la grande portion /

Homemade French Fries included for the large portion

Gluten de blé, Oeuf, Poisson, Moutarde, Sulfites /

Wheat Gluten, Eggs, Fish, Mustard, Sulfites

SALADE « SOLEIL »

15/22

Carpaccio de Tomate, Pastèque et Melon,

Mélange de Graines, Salade du Potager

"Sun" Salad

Tomato Carpaccio, Watermelon and Melon,

Seed Mix, Garden Salad

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

SALADE « ALZETTE »

17/24

Chèvre pané, Salade mixte et Crudités du Moment

"Alzette" Salad

Breaded Goats Milk Cheese, Seasonal Greens & Vegetables

Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Moutarde, Sulfites /

Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Mustard, Sulfites

SALADE « CÉSARMES »

18/25

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 /

Wheat Gluten, Eggs, Dairy

CAFE DE PARIS

L' ESSENTIEL

LES TAGLIATELLES

22

Coulis de Courgette et Citron confit

Tagliatelle Pasta with Zucchini and Lemon confit

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

BELLE SAUCISSE DE PORC MAISON BELLO

25

Purée maison, Oignons caramélisés, Jus

Bello Butcher Pork Sausage

Mashed Potatoes, Caramelized Onions, Jus

Céleri, Lactose, Sulfites / Celery, Lactose, Sulfites

BOUCHÉE À LA REINE

26

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

Poultry Ragout

Filled Puff Pastry, Mushrooms and small Vegetables,
Tartufata, Homemade French Fries

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

BURGER CAFÉ DE PARIS

31

Bœuf Angus, Sauce Tartare, Comté,

Oignons caramélisés, Bacon, Frites

Café de Paris Burger

Angus Beef, Tartar Sauce, Comté, Caramelized Onions,

Bacon, Homemade French Fries

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

LES DESSERTS

COUPE PÊCHE MELBA

11

Pêche pochée, Glace Vanille, Coulis Framboise, Chantilly

Poached Peach, Vanilla Ice Cream, Whipped Cream

Lactose, Oeufs / Dairy, Eggs

TARTELETTE AUX FRUITS DU MARCHÉ

11

Glace Vanille, Sauce Caramel

Market Fruit Tartlet

Vanilla Ice Cream, Caramel Sauce

Gluten de blé, Oeufs, Lactose, Fruits à Coque /

Wheat Gluten, Eggs, Dairy, Nuts

PARIS - LUXEMBOURG

11

Pâte à Choux farcie 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

COUPE DE FRUITS DE SAISON

11

Sorbet Citron, Framboise et Mangue, Fruits découpés

Fruit Sorbet and fresh Fruits

Gluten de blé, Fruits à Coque / Wheat Gluten, Nuts

GLACE OU SORBET

2.5 la boule

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron,

Caramel beurre salé, Mangue

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Lemon,

Salted Butter Caramel, Mango

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

SUPRÊME DE POULET JAUNE

31

Sauce au Vin jaune

Corn Fed Chicken Breast

Yellow Wine Sauce

Lactose, Sulfites / Dairy, 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 9h30 à 22h30

Cuisine ouverte de 12h à 21h30

Continuous service daily from 9:30 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 media!



@cafedeparislux

Café de Paris

16, Place d'Armes - L-1136 Luxembourg

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