



Menu

Orangerie

by  spall

Restaurant

NOS SUGGESTIONS

EN SOLO OU À PARTAGER

• Portion fromage	7	4 ^{00€}
• Planche Apéro	1/7	10 ^{00€}
• Classique		19 ^{00€}
• Servie avec 2 verres de vin		
• Houmous servi avec de la pita	1/11	13 ^{00€}
• Pimientos de padrón		8 ^{00€}
Spécialité culinaire subtile et savoureuse de la région de Galice en Espagne		
• Mozzarella sticks maison - 6 pièces	1/3/7/10	10 ^{00€}
Sauce du chef		

PLATS

• Salade de Pissenlits selon Christianne	1/3/12	23 ^{50€}
Vin conseillé : Pinot Gris Bastian ou un Gris blanc rosé		
• Feierstengszalot et ses pommes de terre rissolées	3/9/10/12	23 ^{50€}
Spécialité traditionnelle Luxembourgeoise (salade de bœuf)		
Vin conseillé : Pinot blanc Mathis Bastian ou Pinot gris Mathis Bastian		
• Risotto Forestier végétarien	7/9/12	23 ^{50€}
Vin conseillé : Viognier Delas vin de Pays d'Oc ou Côtes du Rhône rouge S ^t esprit		
• Bœuf tataki, riz	1/5/6/8/11	26 ^{00€}
Vin conseillé : Pinot Blanc Bastian ou Côtes de Provence rosé Berne		
• Steak bœuf beurre maître d'hôtel, frites	1/7/12	24 ^{50€}
Vin conseillé : Château Pouyanne Graves rouge ou Côtes du Rhône rouge S ^t esprit		
• Poulet curry façon Thaï, riz	1/2/6/8/11/12	23 ^{00€}
Vin conseillé : Solco Piccini		
• Wainzoossiss purée sauce moutarde	1/7/9/12/10	24 ^{00€}
Vin conseillé : Merlot Gerard Bertrand ou Pinot Noir Alsace Weingartner		
• Pot au feu	9/10/12	24 ^{50€}
Vin conseillé : Pinot noir d'Alsace Weingartner		
• Chicons gratin purée	1/7	24 ^{50€}
Vin conseillé : Merlot Gerard Bertrand ou un Château Pouyanne Graves rouge		
• Cordon bleu de veau, crème, champignons, frites	1/3/7/12	27 ^{50€}
Vin conseillé : Château Pouyanne Graves rouge ou Pinot Noir Alsace Weingartner		
• Croquettes de crevettes, salade verte	1/2/3/7/9/12	17 ^{00€}
Vin conseillé : Pinot Gris Bastian ou Viognier Delas vin de Pays d'Oc		
2 pièces		21 ^{00€}
3 pièces		

N'hésitez pas à demander vos accompagnements
La teneur en allergènes de nos différents plats est consultable sur demande.



ENTRÉES

Tartine d'épeautre à l'avocat, œuf poché	1/3	13 ^{50€}
Tartine avocat saumon, œuf poché	1/3/4	15 ^{50€}
Potage du jour		6 ^{50€}

PLATS

Salade César Vin conseillé : Chardonnay blanc Gassac ou Pinot Noir Alsace Weingartner	1/3/4/5/10	21 ^{00€}
Salade paysanne Vin conseillé : Pinot noir Alsace Weingartner ou Château Pouyanne Graves rouge	3/5/12	21 ^{00€}
Salade de chèvre chaud, pommes, noix et miel Vin conseillé : Pinot Blanc Bastian ou Domaine Guillaman blanc légèrement sucré	1/8	17 ^{00€}
Assiette de jambon mixte, frites Vin conseillé : Côtes du Rhône rouge S' Esprit ou Gris blanc rosé	1/12	21 ^{00€}
Chicken dips maison, frites Vin conseillé : Pinot Noir Alsace Weingartner ou Piccini Martina rosé	1/3/7/12	16 ^{50€}
Croque mexicain Poulet mariné, lard, maïs, cheddar, poivrons, guacamole Vin conseillé : Solco Piccini ou Piccini martina rosé	1/7/10/12	19 ^{00€}
Tartare de bœuf, frites Vin conseillé : Château Pouyanne Graves rouge ou Pinot Noir Alsace Weingartner	3/4/9/10/12	25 ^{80€}
Carpaccio de bœuf, frites Vin conseillé : Pinot Noir Alsace Weingartner ou Côtes de Provence rosé Berne	1/7/12	21 ^{90€}
Fish and Chips, frites Vin conseillé : Pinot Blanc Bastian ou Chardonnay Gassac	1/3/4/7/12	19 ^{00€}
«Paschtéit» Bouchée à la reine, frites <i>local</i> Vin conseillé : Château Pouyanne Graves rouge ou Viognier Delas vin de Pays d'Oc	1/7/9/12	23 ^{50€}
Quinoa scampis Vin conseillé : Pinot Gris Bastian	2/12	16 ^{00€}
Tagliatelles aux scampis Vin conseillé : Viognier Delas vin de Pays d'Oc ou Piccini Martina rosé	1/2/3/7/12	19 ^{50€}
Spaghetti bolognaise Vin conseillé : Solco Piccini	1/3	17 ^{50€}
Spaghetti carbonara Vin conseillé : Château Pouyanne rouge ou rosé Piccini Martina	1/3	17 ^{50€}
Bagel saumon, frites Vin conseillé : Viognier Delas vin de Pays d'Oc ou Pinot Noir Alsace Weingartner	1/4/7/11/12	19 ^{00€}
Pavé de saumon rôti Purée de patates douces, carottes, gingembre, sauce chimichurri Vin conseillé : Pinot Blanc Bastian ou Chardonnay Gassac	4/7/12	27 ^{00€}

BURGERS

21^{80€}

Burger de bœuf cheddar Vin conseillé : Côtes du Rhône rouge S' Esprit	1/3/7/12
Burger de bœuf au fromage d'Orval Vin conseillé : Solco Piccini ou Gris blanc rosé	1/3/7/12
Burger de poulet Vin conseillé : Château Pouyanne Graves rouge ou merlot Gerard Bertrand	1/3/7/12

Nos burgers sont accompagnés de frites

POUR TOUS NOS PLATS

Salade en supplément

3^{00€}

FORMULES MIDI

Potage du jour et plat
Plat du jour

19^{50€}

16^{50€}

MENU DES PLUS PETITS

Plat au choix / un sirop au choix / une boule de glace

Spaghetti bolognaise ou carbonara	1/3
Chicken dips, frites ou légumes	1/3/7
Jambon cuit, frites ou légumes	1/7
Nuggets de poisson, frites ou légumes	1/3/4/7
Steak haché, frites ou légumes	1/7

12^{00€}



LE RENARD'EAU *

LE SIROP RIGOLO TOUT BIO, QUI RAPPORTE DES EUROS !

Demande ta carte renard futé, complète-la et tu recevras un bon de 5€

* - de 12 ans uniquement !

2^{00€}



DESSERTS FAITS MAISON

Brownie noix, crème anglaise, glace vanille	1/3/7/8	8 ^{00€}
Crème brûlée sans lactose		8 ^{00€}
Pancakes et glace vanille		
Fruits rouges ou caramel ou chocolat	1/3/7/8	8 ^{00€}
Mousse au chocolat	3/7/8	8 ^{00€}
Pain perdu au caramel et glace vanille	1/3/7/8	9 ^{00€}
Mœlleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille	1/3/7	10 ^{00€}

GLACES & SORBETS

Dame blanche	1/3/7/8	8 ^{00€}
Café glacé	1/3/7/8	8 ^{00€}
Affogato	3/7/8	6 ^{50€}
Glace brésilienne	1/3/7/8	8 ^{00€}
Boule de glace		
Vanille / fraise / chocolat / moka / pistache	1/3/7/8	2 ^{80€}
Sorbet		
Mangue / citron / framboise	1/8	2 ^{80€}
Coupe Colonel sorbet citron et vodka	8	10 ^{00€}

NOS PARTENAIRES LOCAUX



GÂTEAUX NATHALIE BONN

La pâtisserie au choix
voir tarif en vitrine



PÂTISSERIE CAYOTTE

La pâtisserie au choix
voir tarif en vitrine

APÉRITIFS & COCKTAILS

Campari	6 ⁵⁰ €
Cynar	6 ⁵⁰ €
Ricard	6 ⁵⁰ €
Martini blanc ou rouge	6 ⁵⁰ €
Kir vin blanc <i>local</i>	7 ⁰⁰ €
Kir grand ducal <i>local</i>	9 ⁰⁰ €
Picon bière	5 ⁵⁰ €
Picon vin blanc	7 ⁰⁰ €
Crémant Aly Duhr (la coupe) <i>local</i>	8 ⁵⁰ €
Mimosa	10 ⁰⁰ €
Porto rouge	5 ⁵⁰ €
Pineau des Charentes	5 ⁵⁰ €
Hugo	10 ⁰⁰ €
Mojito	10 ⁰⁰ €
Mojito fraise (selon la saison)	11 ⁰⁰ €
Cocktail Orangerie	13 ⁰⁰ €
Gin Opyos	10 ⁰⁰ €
Lié Gin	10 ⁰⁰ €
Gin macéré Maison Tati	13 ⁰⁰ €
Lët'z Spritz <i>local</i>	10 ⁰⁰ €
Cynar Spritz	10 ⁰⁰ €
Expresso Martini	12 ⁰⁰ €
J&B Coca	7 ⁵⁰ €
J&B	6 ⁰⁰ €
Rhum Negrita	4 ⁰⁰ €
Hugo (sans alcool)	7 ⁰⁰ €
Mojito (sans alcool)	7 ⁰⁰ €
Mojito fraise (sans alcool - selon la saison)	8 ⁰⁰ €
Gin (sans alcool)	8 ⁵⁰ €

BIÈRES

Battin au fût <i>local</i>	3 ²⁰ €
Bofferding au fût <i>local</i>	3 ⁰⁰ €
Leffe blonde ou brune	4 ⁵⁰ €
Lupulus Hopera	5 ³⁰ €
Lupulus Organicus	5 ³⁰ €
Lupulus Triple	5 ³⁰ €
Lupulus Fructus	5 ³⁰ €
Chimay bleue	4 ⁵⁰ €
Duvel	4 ⁵⁰ €
Orval	5 ⁰⁰ €
Liefmans fruitée	4 ⁰⁰ €
Okult	3 ⁵⁰ €
Clausthaler (sans alcool)	3 ⁰⁰ €
Twisted Cat (sans alcool) <i>local</i>	4 ⁵⁰ €
Panaché	3 ²⁰ €
Mazout	3 ²⁰ €
Monaco	3 ²⁰ €
Tango	3 ²⁰ €

VINS

	Verre	Bouteille
Blanc		
Chardonnay	6 ⁵⁰ €	25 ⁵⁰ €
Pinot gris I Mathis Bastian	7 ⁵⁰ €	31 ⁰⁰ €
Pinot Blanc I Mathis Bastian	7 ⁵⁰ €	31 ⁰⁰ €
Viognier Delas vin de Pays d'Oc	10 ⁰⁰ €	40 ⁰⁰ €
Domaine Guillauman «frisson d'Automne» Vin moelleux	10 ⁰⁰ €	40 ⁰⁰ €

Rosé

Côtes de Provence Château de Berne	6 ⁵⁰ €	27 ⁰⁰ €
Gris Blanc I Gérard Bertrand	6 ⁵⁰ €	27 ⁰⁰ €
Piccini Martina	10 ⁰⁰ €	40 ⁰⁰ €

Rouge

Merlot I Gérard Bertrand	6 ⁰⁰ €	23 ⁰⁰ €
Pinot noir d'Alsace Weingartner	7 ⁵⁰ €	30 ⁰⁰ €
Piccini Solco	10 ⁰⁰ €	40 ⁰⁰ €
Château Pouyenne Graves	10 ⁰⁰ €	40 ⁰⁰ €
Côtes du Rhône Saint Esprit	10 ⁰⁰ €	40 ⁰⁰ €

Pichet

	1/4	1/2
Vin blanc / rosé / rouge (notre sélection)	7 ⁵⁰ €	14 ⁰⁰ €



SOFTS

Bissap maison	5 ⁰⁰ €
(Présence possible d'arachides)	
Limonade maison	4 ⁷⁰ €
Citron I menthe I graines de chia	4 ⁷⁰ €
Thé glacé maison	
Soda Fritz	4 ⁵⁰ €
Orange I citron I pomme-cerise I cola I cola light	4 ⁵⁰ €
Jus d'oranges pressées	6 ⁸⁰ €
Jus d'oranges pressées détox (gingembre)	
Jus	2 ⁹⁰ €
Pommes I raisins I tomates	4 ⁰⁰ €
Yugen Kombucha	4 ⁰⁰ €
Eau	4 ⁰⁰ €
Plate I Pétilante	4 ⁰⁰ €
Shot	
Gingembre pomme	5 ⁷⁰ €
Matcha limonade	5 ⁷⁰ €
Matcha frappé	2 ⁸⁰ €
Tonic Fever - Tree	2 ⁵⁰ €
San Bitter	3 ⁹⁰ €
Ginger beer	4 ⁵⁰ €
El Tony mate	1 ⁰⁰ €
Sirop	
Menthe I Citron I Grenadine	

BOISSONS CHAUDES & DIGESTIFS

CAFÉS & CHOCOLATS

Espresso	2 ^{90€}
Double espresso	3 ^{90€}
Café	2 ^{90€}
Café latte	4 ^{10€}
Décaféiné	2 ^{90€}
Espresso macchiato	3 ^{50€}
Cappuccino chantilly	4 ^{10€}
Cappuccino italien	3 ^{70€}
Latte macchiato	4 ^{50€}
Café latte frappé	4 ^{50€}
Ube latte	5 ^{00€}
Caotina chaud ou froid	3 ^{10€}
Chocolat chaud ganache	4 ^{50€}
Irish coffee	9 ^{50€}
Italian coffee (Amaretto)	9 ^{50€}
Baileys coffee	9 ^{50€}
Babyccino	1 ^{70€}
Lait chaud/ froid	2 ^{00€}
Supplément lait végétal	0 ^{50€}

INFUSIONS & THÉS

Infusion détox (gingembre, citron, menthe)	3 ^{80€}
Infusion suivant notre sélection	3 ^{50€}
Thé suivant notre sélection	3 ^{50€}
Thé matcha	5 ^{00€}
Thé matcha frappé coco fraise (selon la saison)	6 ^{70€}
Chai latte chaud ou frappé	4 ^{80€}
Supplément lait végétal	0 ^{50€}

DIGESTIFS

Limoncello	6 ^{50€}
Amaretto	6 ^{50€}
Cognac	8 ^{50€}
Baileys	6 ^{50€}
Nikka Coffey Malt whisky (45% /vol)	9 ^{50€}
Eaux de vie <i>local</i>	8 ^{50€}
Framboise mirabelle poire	

PETITS-DÉJEUNERS

Granola	1/7/8	7 ^{60€}
Omelette	3	6 ^{90€}
Oeufs au plat	3	6 ^{60€}
Petit pain garni	1/3/7	2 ^{90€}
Jambon cru ou cuit fromage jambon	1	1 ^{60€}
Petit pain		2 ^{00€}
Confiture	7	0 ^{80€}
Beurre		2 ^{00€}
Miel	1/7/8	2 ^{00€}
Pâte à tartiner	1/3/7/8	2 ^{20€}
Viennoiseries		

FORMULES "P'TITS DÉJ"

Nos formules sont servies tous les jours de la semaine de **7h00 à 11h30**.

FORMULE ŒUFS À LA COQUE

7^{50€}

Café/ Cappuccino

2 œufs à la coque *local* 1/3

Bacon et mouillettes

FORMULE FOX

9^{50€}

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Viennoiserie 1/3/7/8

FORMULE OMELETTE

13^{50€}

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Omelette *local* 1/3

FORMULE GRANOLA

14^{50€}

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Granola 1/7/8

POUR LES
GOURMANDS

FORMULE HIPSTER

Café/ Cappuccino

Oranges pressées

Granola 1/7/8

Pancakes 1/3/7/8

Tartine d'avocat 1

Œufs brouillés *local* 3

22^{50€}

AVEC UNE COUPE
DE CRÉMANT
29^{00€}



Toutes les boissons chaudes à la carte peuvent être commandées dans votre formule. Selon votre choix, un supplément vous sera demandé.

LISTE DES ALLERGÈNES

1. Céréales contenant du gluten - **2.** Crustacés - **3.** Œuf - **4.** Poisson - **5.** Arachides - **6.** Soja - **7.** Lait - **8.** Fruits à coque
9. Céleri - **10.** Moutarde - **11.** Graines de sésame - **12.** Anhydride sulfureux et sulfites - **13.** Lupin - **14.** Mollusques