

### - APÉRITIFS -

CHAMPAGNE POMMERY BRUT SILVER	la coupe 12,50€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL	la coupe 8,00€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL ROSÉ	la coupe 8,50€
APÉRITIF MAISON RATAFIA FRESCH	8,50€
KIR ROYAL	13,00€
KIR CRÉMANT	9,00€
KIR AU VIN BLANC	7,00€
APÉROL SPRITZ OU HUGO	10,50€
SUZE, CAMPARI, MARTINI	7,00€
RICARD, CYNAR	7,00€
PORTO blanc ou rouge	7,00€
COCKTAILS	10,50€
<i>Mojito, Caipirinha, Bloody mary, Americano</i>	
CRODINO, SANS BITTER	4,50€
ACCOMPAGNEMENTS (sodas...)	2,00€

### - RESTONS SOFTS -

VITTEL, SAN PELLEGRINO	50 cl- 4,50€ 100 cl- 8,00€
ROSPORT, VIVA	25 cl- 3,00€
PERRIER	20 cl- 3,50€
COCA-COLA, COCA-COLA LIGHT/ZÉRO	20 cl- 3,50€
SPRITE, FANTA	20 cl- 3,50€
SCHWEPES	25 cl- 3,50€
<i>tonic, lemon, agrumes</i>	
FEVER TREE	25 cl- 3,50€
JUS DE FRUITS	20 cl- 3,50€
<i>pomme, orange, fraise, ACE, pamplemousse rose, nectar ananas, nectar abricot, tomate</i>	
JUS DE FRUITS FRAIS	20 cl- 5,50€
<i>orange, citron</i>	
NECTAR PÊCHE BLANCHE	20 cl- 3,50€
...SUPPLÉMENT SIROP	0,20€
<i>menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, violette</i>	

### - DIGESTIFS & SPIRITUEUX -

WHISKY	
J&B, PADDY	8,00€
JACK DANIEL'S	9,00€
OBAN 14 ans	10,00€
GLENLIVET 12 ans	12,00€
LAGAVULIN 16 ans	15,00€
YAMAZAKURA BLEND	14,00€
VODKA	
BELUGA	10,00€
BELVÉDERE	12,00€
GREY GOOSE	13,00€
GIN	
GINIX	8,00€
HENDRINKS	10,00€
BOMBAY SAPHIR	10,00€
TANKEREY TEN	10,00€
MONKEY 47	10,00€
RHUM	
DON PAPA 7 ans	10,00€
DICTADOR RESERVA 20 ans	11,00€
ZACAPA 23 ans	14,00€

### - BIÈRES -

#### BIÈRES PRESSION

SIMON PILS	25 cl- 3,80€ 50 cl- 7,00€
SIMON IPA <i>Indian Pale Ale</i>	25 cl- 4,30€ 50 cl- 7,50€
OKULT BLANCHE <i>BIO</i>	25 cl- 4,30€
BATTIN FRUITÉ	25 cl- 4,30€
PANACHÉ	25 cl- 3,80€
PICON BIÈRE	25 cl- 6,50€

#### BIÈRES BOUTEILLE

SIMON RÉGAL	33 cl- 4,00€
OURDALLER HANNA	33 cl- 4,50€
DUVEL	33 cl- 4,50€
HEINEKEN	25 cl- 4,00€
FRANZISKANER WEISSBIER	50 cl- 7,00€
CORONA	33 cl- 5,00€
LEFFE BRUNE OU BLONDE	33 cl- 4,50€
BIÈRES CLAUSTHALER SANS ALCOOL	33 cl- 4,00€

### - ET POUR FINIR... -

CAFÉ - ESPRESSO	2,90€
DÉCAFÉINÉ	2,90€
MACCHIATO	2,90€
DOUBLE ESPRESSO	4,90€
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3,90€
LAIT RUSSE	4,20€
CHOCOLAT CHAUD	5,50€
<i>noir ou au lait</i>	
IRISH COFFEE	9,50€
THÉS	3,90€
<i>Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jardin Bleu, Gunpowder, Jasmin, Oriental, Roiboos</i>	
INFUSIONS	3,90€
<i>camomille, verveine, menthe poivrée, tilleul</i>	

TÉQUILA	7,00€
AMARETTO, BAILEYS	7,00€
LIMONCELLO, GET 27	7,00€
SAMBUCCA, AVERNA	7,00€
GRAND MARNIER, COINTREAU	7,00€
COGNAC FRAPIN VSOP	12,00€
ARMAGNAC BARON LEGRAND VSOP	9,00€
ARMAGNAC BARON LEGRAND 1964	12,00€
CALVADOS LELOUVIÈRE FINE <i>Hors d'âge</i>	15,00€
ACCOMPAGNEMENTS (sodas...)	2,00€
GRAPPA ANTICA MOSCATO	8,50€
GRAPPA DI CHARDONNAY <i>'Rossj-Bass' Angelo Gaja</i>	9,50€
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS, QUETSCHÉ,	8,50€
FRAMBOISE <i>(distillerie artisanale Jean Paul Muller)</i>	
VIEILLE PRUNE <i>(Louis Roque...)</i>	12,00€

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.

NOTRE CARTE DES VINS EST A VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

#### LE GRAND CAFÉ LUXEMBOURG

11 Place d'Armes  
L-1136 Luxembourg  
T (+352) 26 27 02 92

[www.grandcafe-redbeef.lu](http://www.grandcafe-redbeef.lu)

f @ grand café by red beef

#### RED BEEF METZ - SEMECOURT

CENTRE COMMERCIAL AUCHAN  
Voie Romaine  
57280 Semecourt  
T (+33) 3 87 51 20 04

[www.redbeef.fr](http://www.redbeef.fr)

#### RED BEEF NANCY

6, Avenue des Erables  
54180 Houdemont  
T (+33) 3 83 57 59 75

[www.redbeef.fr](http://www.redbeef.fr)

#### RED BEEF THIONVILLE

CENTRE COMMERCIAL GERIC  
Rue du Maillet BP 70048  
57100 Thionville  
T (+33) 3 82 50 98

[www.redbeef.fr](http://www.redbeef.fr)

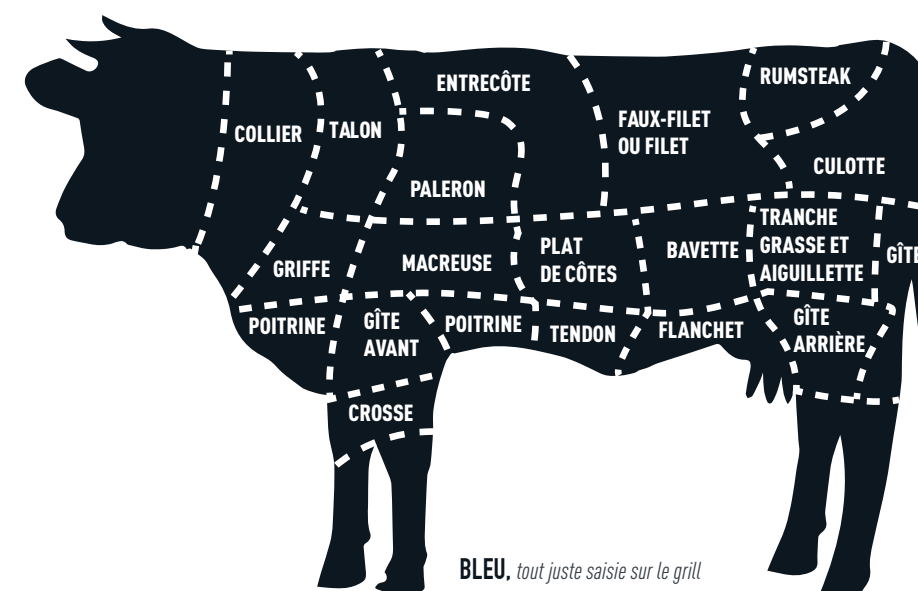


LE GRAND CAFÉ, VOUS PRÉSENTE  
- UN LIEU CHARGÉ D'HISTOIRE -

C'est sur cette même place, au numéro 11, que fût inauguré de belle manière le Grand Café le 22 Décembre 1884! Une véritable révolution en pleine « belle époque » puisque c'était le seul café sur deux étages. De quoi attirer les curieux, fascinés par les céramiques ornant la façade. L'étage en mezzanine, ainsi que les lampes à arc signées par l'architecte d'intérieur Charles Müllendorf qui illuminaient le lieu et qui, au 19ème siècle, étaient considérés comme une curiosité. En 1956, des travaux de transformation amorcent la fin d'une époque, définitivement résolue lorsqu'au début des années 80 les travaux de céramique disparaissent de la façade. Cette dernière est aujourd'hui classée.

### - LES MORCEAUX DE BŒUF -

TOUTES NOS VIANDES SONT CUITES SANS GRAISSE DANS UN FOUR À CHARBON VÉGÉTAL BIO



BLEU, tout juste saisie sur le grill  
SAIGNANT, bien saisie, rouge à l'intérieur  
À POINT, rosée à l'intérieur, juteuse à l'extérieur  
BIEN CUIT, cuite et saisie jusqu'à l'intérieur

WI-FI GRATUIT : Grandcafe01

## - SUGGESTIONS D'ENTRÉES -

**TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE** **17,50€**  
Huile d'olive, ciboulette, baies roses, toasts.  
.....*Chardonnay Viognier BIO Domaine Regismont - Languedoc - 15cl - 5,00€*

**TOMATES ET BURATTA DU TERROIR** **16,50€**  
.....*Chardonnay Cuvée Grand Café - 15cl - 5,00€*

## - CARPACCIO -

ACCOMPAGNÉ DE FRITES ET SALADE

**LES BŒUFS**  
**ITALIE** **19,50€**  
Carpaccio de bœuf, copeaux de grana padano, champignons, citron, huile d'olive au basilic.  
.....*Pinot Noir 'Ahn Goellebourg' Luxembourg - 15cl - 7,00€*

**MOZZARELLA** **21,50€**  
Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, huile d'olive au basilic.  
.....*Estérelle Château du Rouet - Côtes de Provence - 15cl - 4,50€*

**LE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE** **23,50€**  
Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, jus d'agrumes, huile d'olive au basilic, baies roses.  
.....*Sancerre 'Les Pierris' Roger Champault - Loire - 15cl - 8,00€*

## - SALADES -

LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...

**SALADE VÉGÉTARIENNE** **18,50€**  
Betteraves, concombres, avocat, maïs, tomates, haricots verts, champignons, cœurs de palmier.  
.....*Chardonnay Viognier Domaine Regismont - 15cl - 5,00€*

**SALADE CHÈVRE CHAUD** **18,50€**  
Toasts de fromage de chèvre au miel d'acacia, noix, ciboulette.  
.....*Gewürztraminer Stadtbredimus Côteaux Cep d'Or - Luxembourg - 15cl - 7,50€*

**SALADE FRISÉE AUX LARDONS** **19,50€**  
Croûtons, champignons frais, crème fraîche.  
.....*Pinot Noir 'Ahn Goellebourg' Domaine Schmit-Fohl - Luxembourg - 15cl - 7,00€*

**SALADE CAPRESE** **19,50€**  
Jambon cru, mozzarella, tomates, basilic.  
.....*Estérelle Château du Rouet - Côtes de Provence - 15cl - 4,50€*

**SALADE CÉSAR** **19,50€**  
Filet de poulet, sauce, croûtons, grana padano.  
.....*La Clape 'Lepervier' - BIO Château Pech Redon - Languedoc - 15cl - 7,50€*

**SALADE DE SCAMPIS FRITS** **22,50€**  
Tomates, citron, huile basilic, grana padano.  
.....*Sancerre 'Les Pierris' Roger Champault - Loire - 15cl - 8,00€*

## - NOS RED BURGERS -

**RED CHICKEN BURGER** **19,50€**  
Filet de poulet grillé (~ 200g), oignons rôtis, gouda, tomate, mayonnaise moutardée.  
.....*La Clape 'Lepervier' - BIO Château Pech Redon - Languedoc - 15cl - 7,50€*

**RED CHEESE BURGER** **19,50€**  
Steak haché pur bœuf (~ 200g), oignons rôtis, gouda, tomate, mayonnaise américaine.  
.....*Château Ronan By Clinet Bordeaux - 15cl - 5,50€*

**BIG RED CHEESE BURGER** **26,50€**  
2 Steaks hachés pur bœuf (~ 200g chacun), oignons rôtis, gouda, tomate, mayonnaise américaine.  
.....*Château Ronan By Clinet Bordeaux - 15cl - 5,50€*

**BURGER POIVRE** **19,50€**  
Steak haché pur bœuf (~ 200g), oignons rôtis, gouda, tomate, mayonnaise poivre.  
.....*Syrah 'Les Vignes d'à Côté' Yves Cuilleron - Rhône - 15cl - 5,50€*

**SPÉCIAL BURGER AMÉRICAIN** **22,50€**  
Filet américain aller/retour, roquette, tomate, grana padano.  
.....*Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu - Rhône - 15cl - 7,50€*

**BURGER SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE** **24,50€**  
Tartare de saumon juste saisi, ciboulette, oignons rouges, basilic frais, béarnaise.  
.....*Mâcon Vergisson 'Sur la roche' Domaine Saumaize - Bourgogne - 15cl - 6,50€*

**BURGER VÉGÉTARIEN** **18,50€**  
Poêlée de légumes du jour et de pleurotes, huile olive basilic fleur de sel, tomate Kumato, basilic frais, pain sésame.  
.....*Chardonnay Viognier - BIO Domaine Regismont - Languedoc - 15cl - 5,00€*

## - C'EST TOUT CRU -

LES TARTARES...

**LES BŒUFS**  
**FILET AMÉRICAIN CRU OU POÊLÉ (VIANDE HACHÉE)** **20,50€**  
Préparé ou non par nos soins.  
.....*Pinot Noir 'Ahn Goellebour' Schmit-Fohl - Luxembourg - 15cl - 7,00€*

**TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU** **22,50€**  
Pavé de cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou simplement poêlé.  
.....*'Le Pavillon de St-Jacques' Lalande de Pomerol - Bordeaux - 15cl - 8,50€*

**LE SAUMON**  
**TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE** **23,50€**  
Huile d'olive, ciboulette, baies roses, toasts, oignons rouges.  
.....*Sancerre 'Les Pierris' Roger Champault - Loire - 15cl - 8,00€*

## - LES VIANDES DE PRESTIGE -

DEMANDEZ-NOUS NOTRE SÉLECTION DE VIANDES MATURÉES DU MOMENT.

## - LE MIDI -

DU LUNDI AU VENDREDI

**FAUX FILET DU TERROIR (~200G)** **16,50€**  
Sauce au choix, frites, salade et légumes.

## - LES VIANDES DE BŒUF... -

**OS A MOËLLE** **9,50€**  
à déguster seul - **9,50€**  
en accompagnement d'une viande - **5,00€**

**CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250G)** **24,50€**  
Très tendre et goûteuse...*La Clape 'Lepervier' - BIO Château Pech Redon - Languedoc - 15cl - 7,50€*

**TAGLIATA DE BŒUF (~250G)** **25,50€**  
Origine Angus Irlande - Cœur de rumsteak, roquette, grana padano, huile basilic.  
.....*Capezzana Barco Real Toscane - Italie - 15cl - 6,00€*

**ENTRECÔTE DE BŒUF (~300G)** **29,50€**  
Origine Angus Irlandais - Très persillée, ce morceau est le plus savoureux.  
.....*La Clape 'Lepervier' - BIO Château Pech Redon - Languedoc - 15cl - 7,50€*

**FILET DE BŒUF DU TERROIR (~220G)** **31,00€**  
Origine Luxembourg - Tendreté du filet.  
.....*Hautes-Côtes de Beaune Rodolphe Demougeot - Bourgogne - 15cl - 8,50€*

**CÔTE DE BŒUF (450G À 500G)** **33,00€**  
Origine Angus Irlande - Pièce très fondante.  
.....*Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu - Rhône - 15cl - 7,50€*

**T-BONE STEAK (450G À 500G)** **33,00€**  
Origine Angus Irlande - Tendreté du filet et saveur du faux-filet.  
.....*'Le Pavillon de St-Jacques' Lalande de Pomerol - Bordeaux - 15cl - 8,50€*

## - ...ET LES AUTRES -

**CHICKEN WINGS** Ailes de poulet grillées. **12 pièces - 16,50€**  
.....*Cuvée Grand Café Rhône - 15cl - 4,50€*

**TAGLIATA DE POULET** **21,50€**  
Filet de poulet en lamelles, roquette, grana padano, huile basilic.  
.....*Capezzana Barco Real Toscane - Italie - 15cl - 6,00€*

**BROCHETTES DE POULET (~300G)** **20,50€**  
2 brochettes - **20,50€**  
Poulet, citron jaune, citron vert, oignons rouges.  
.....*Syrah 'Les Vignes d'à Côté' Yves Cuilleron - Rhône - 15cl - 5,50€*

**MAGRET DE CANARD (~350G)** Canard orginie France. **26,50€**  
.....*Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu - Rhône - 15cl - 7,50€*

**SPARE RIBS** Travers de porc marinés et grillés. **22,50€**  
.....*La Clape 'Lepervier' - BIO Château Pech Redon - Languedoc - 15cl - 7,00€*

TOUS NOS PLATS SONT SERVIS  
AVEC UNE SAUCE AU CHOIX,  
DES FRITES OU DES POMMES DE TERRE RATTES  
ET UNE SALADE VERTE.

## - À LA MER -

NOS POISSONS SONT GRILLÉS AU CHARBON  
DE BOIS VÉGÉTAL BIO (SELON ARRIVAGE)

**SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE** Filet de saumon frais. **26,50€**  
.....*Sancerre 'Les Pierris' Roger Champault - Loire - 15cl - 8,00€*

**DORADE** Dorade royale entière fraîche grillée. **25,50€**  
.....*Riesling 'Wormer Koepchen' Domaine Schmit-Fohl - Luxembourg - 15cl - 7,00€*

**BROCHETTES DE SCAMPIS (x2)** Brochettes de scampis grillées. **24,50€**  
.....*Chardonnay Viognier - BIO Domaine Régismont - Languedoc - 15cl - 5,00€*

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE CRÈME CITRONNÉE.

## - NOS SAUCES -

Crème champignons - Poivre - Roquefort  
Sauce Red Beef (sauce brune caramélisée) - Red Beef thai  
Beurre maître d'hôtel - Béarnaise - Échalote

## - NOS GARNITURES -

POSSIBLE SUR DEMANDE

Frites - Pommes de terre rattes - Riz Basmati - Pâtes - Salade  
Assortiment de légumes du jour - Haricots verts

## - FROMAGES -

**ASSIETTE 3 FROMAGES** **11,00€**  
Fruits secs et toasts.....*Auxerrois Remich Golberg Bastian - Luxembourg - 15cl - 5,00€*

**ASSIETTE 5 FROMAGES** **16,00€**  
Fruits secs et toasts.....*Auxerrois Remich Golberg Bastian - Luxembourg - 15cl - 5,00€*

## - EN DESSERT -

**ÎLE FLOTTANTE** **8,50€**  
**CRÈME BRULÉE À LA VANILLE** **9,50€**  
**TIRAMISU MAISON** **9,50€**  
**SALADE DE FRUITS FRAIS** selon saison **8,50€**  
**SALADE DE FRUITS FRAIS** avec une fondue au chocolat + chantilly **9,50€**  
**FONDANT AU CHOCOLAT** 10 mins. de préparation - avec une boule de glace vanille. **9,50€**  
**DAME BLANCHE** Glace vanille, chocolat chaud, meringue, chantilly. **8,50€**  
**DAME GOURMET** **8,50€**  
Glace vanille, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly, sauce caramel.  
**GLACES** Vanille, fraise, chocolat, café, pistache. la boule **2,50€**  
**SORBETS** Framboise, citron, melon. la boule **2,50€**  
**CAFÉ GOURMAND** Espresso et son assortiment de desserts. **8,50€**  
**THÉ GOURMAND** Thé et son assortiment de desserts. **8,50€**  
**COLONEL** **9,00€**

PLAT VÉGÉTARIEN

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES.