

- EN DESSERT -

ÎLE FLOTTANTE	8,50€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9,50€
TIRAMISU MAISON Amaretto	9,50€
CARPACCIO D'ANANAS	8,50€
Boule de glace noix de coco, sirop de menthe fraîche, menthe fraîche ciselée.	
CRÊPE Sucre, sauce chocolat ou caramel, coulis de fruits rouges	6,50€
GAUFFRE (cuisson à la minute)	7,50€
Chantilly, glace vanille, sauce chocolat ou caramel.	
FONDANT AU CHOCOLAT, boule de glace vanille - 15 mins. de préparation.	9,50€
DAME BLANCHE Glace vanille, coulis chocolat chaud, meringue, chantilly.	8,50€

- EN DESSERT -

DAME GOURMET	8,50€
Glace vanille, coulis chocolat chaud, croquant caramel, brownie, chantilly, sauce caramel.	
GLACE Vanille, fraise, chocolat, café, pistache, noix de coco.	la boule 2,50€
SORBET Framboise, citron, melon.	la boule 2,50€
CAFÉ GOURMAND Café et assortiment de desserts.	8,50€
THÉ GOURMAND Thé et assortiment de desserts.	8,50€
COLONEL Sorbet citron, vodka GREY GOOSE	12,00€

NOTRE SUGGESTION DE VIN
Gewürztraminer Stadredimus Domaine Cep d'or - Moselle Luxembourgeoise - 7,50€

LE GRAND CAFE



- LES 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€
AMERICANO / NEGRITO		10,50€
COCKTAILS		10,50€
Mojito, Caipirinha, Bloody mary, Mosco Mule		
CRODINO, SANS BITTER		4,50€

- RESTONS SOFTS -

LODYSS* plate ou gazeuse	50 cl- 4,50€ 100 cl- 8,00€
*eau minérale Luxembourgeoise	
LODYSS eau minérale Luxembourgeoise	25 cl- 3,00€
SAN PELLEGRINO, VITTEL	50 cl- 4,50€
PERRIER	33 cl- 3,50€
COCA-COLA, LIGHT, ZÉRO	20 cl- 3,50€
SPRITE, FANTA	20 cl- 3,50€
SCHWEPES	25 cl- 3,50€
tonic, lemon, agrumes	
FEVER TREE (BLEU ou GINGER BEER)	25 cl- 3,50€
JUS DE FRUITS	20 cl- 3,50€
pomme, orange, fraise, ACE, pamplemousse rose, nectar ananas, nectar abricot, tomate	
JUS DE FRUITS FRAIS	20 cl- 5,50€
orange, citron	
FUZE TEA	20 cl- 3,50€
SUPPLÉMENT SIROP	0,20€
menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, violette	
*Accompagnement Soda : Appéritif / Alcool 2,00€	

- L'ALCOOL - WHISKY

JACK DANIEL'S	9,00€
OBAN 14 ans	10,00€
GLENLIVET 12 ans	12,00€
LAGAVULIN 16 ans	15,00€

VODKA

BELUGA	10,00€
BELVÉDERE	12,00€
GREY GOOSE	13,00€

GIN

HENDRINKS Concombre / Citron vert	10,00€
BOMBAY SAPHIR Citron vert / Citron jaune	10,00€
GIN MARE Romarin / Citron vert	10,00€
MONKEY 47 Fruits rouges / Orange / Citron jaune	10,00€

RHUM

DON PAPA 7 ans	10,00€
DICTADOR RESERVA 20 ans	11,00€
ZACAPA 23 ans	14,00€

- LES BIÈRES - BIÈRES PRESSION

SIMON PILS	25 cl- 3,80€ 50 cl- 7,00€
SIMON IPA Indian Pale Ale	25 cl- 4,30€ 50 cl- 8,00€
OKULT BLANCHE	25 cl- 4,00€ 50 cl- 7,40€
BATTIN FRUITÉ	25 cl- 4,30€ 50 cl- 8,00€
PANACHÉ	25 cl- 3,80€ 50 cl- 7,00€
PICON BIÈRE	25 cl- 5,60€ 50 cl- 10,50€
MONACO	25 cl- 4,00€ 50 cl- 7,40€

BIÈRES BOUTEILLE

SIMON RÉGAL	33 cl- 4,00€
OURDALLER HANNA	33 cl- 4,50€
DUVEL	25 cl- 4,50€
HEINEKEN	50 cl- 4,00€
FRANZISKANER WEISSBIER	33 cl- 7,00€
CORONA	33 cl- 5,00€
LEFFE BRUNE OU BLONDE	33 cl- 4,50€
BIÈRE SIMON 0% ALCOOL	4,00€

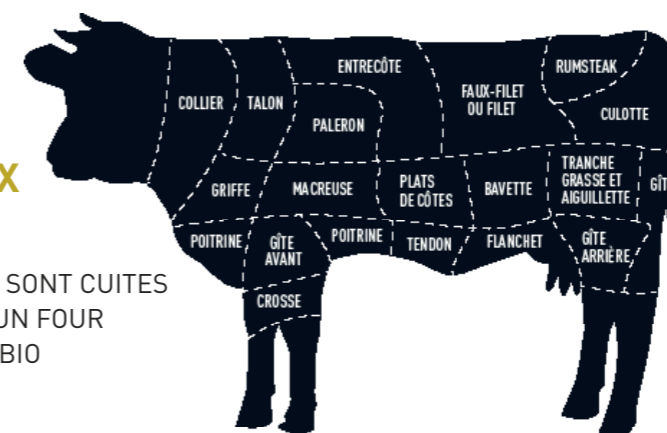
- LES DIGESTIFS -

TÉQUILA	7,00€
AMARETTO, BAILEYS	7,00€
LIMONCELLO, GET 27	7,00€
SAMBUCA, AVERNA, BUFF, FERNET	7,00€
GRAND MARNIER, COINTREAU	7,00€
COGNAC FRAPIN VSOP	12,00€
COGNAC DELAMAIN XO PAL&DRY	15,00€
ARMAGNAC BARON LEGRAND VSOP	9,00€
ARMAGNAC BARON LEGRAND 1964	12,00€
CALVADOS DOMFRONTAIS VSOP	12,00€
CALVADOS LELOUVIÈRE FINE	15,00€
GRAPPA ANTICA MOSCATO	8,50€
GRAPPA DI CHARDONNAY 'Rossj-Bass' Angelo Gaja	9,50€
MIRABELLE, POIRE WILLIAMS, QUETSCHÉ	8,50€
FRAMBOISE (distillerie artisanale Jean Paul Muller)	
VIEILLE PRUNE (Louis Roque...)	12,00€

- ET POUR FINIR... -

CAFÉ - ESPRESSO	2,90€
DÉCAFÉINÉ	2,90€
MACCHIATTO	3,20€
DOUBLE ESPRESSO	4,90€
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3,90€
LAIT RUSSE	4,20€
CHOCOLAT CHAUD parfum au choix :	5,50€
Chocolat lait 40% Chocolat noir 60%	
IRISH COFFEE	9,50€
CORRETTO	6,00€
THÉS	3,90€
Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jardin Bleu, Gunpowder, Jasmin, Oriental, Roiboos	
INFUSIONS	3,90€
camomille, verveine, tilleul	

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



LES MORCEAUX DE BŒUF

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

NOTRE CARTE DES VINS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

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

ORIGINE DE NOTRE BŒUF
Luxembourgeoise ou Irlandaise
UN PIC DE CUISSON
vous certifie la cuisson de votre viande.

www.grandcafe-redbeef.lu



NOUVEAUTÉ

- FOOD CULTURE -

CRÉEZ VOTRE PROPRE EXPERIENCE !

TRANSFORMEZ NOS PLATS SELON VOS ENVIES
AVEC LES NOUVELLES VINAIGRETTES RED BEEF.

- **THAÏ** - LA SPICY - (froide légèrement relevée)

- **PASSION** - L'EXOTIQUE - (fruit de la passion, tout dans la fraîcheur)

- **MAISON** - LA CLASSIQUE - (huile basilic)

DEMANDEZ ET DÉGUSTEZ !

VOUS SEREZ AGRÉABLEMENT SURPRIS PAR CETTE DÉCLINAISON DE
SAVEURS AVEC TOUTES NOS RECETTES.

- LES SUGGESTIONS D'ENTRÉES -

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE (~160G) 18,50€

Huile basilic, ciboulette, baies roses, salicornes, oignons rouges, citron, vinaigrette passion, toasts.
.....*Chardonnay Viognier BIO (VEGAN) Domaine Regismont – Languedoc - 5,00€*

TOMATES ET BURRATA DU TERROIR 17,50€

Tomates kumato, burrata, sorbet balsamique, roquette, vinaigrette échalotes, basilic frais.
.....*Chardonnay Cuvée Grand Café - 5,00€*

TRILOGIE MINIS RED BURGERS 18,00€

Mini steack haché pur bœuf, oignons rôtis, gouda, mayonnaise américaine, mayonnaise poivre, mayonnaise moutardée.

.....*Saint- Amour Beaujolais Grapé Lecocq - Beaujolais - 6,50€*

- LES SALADES -

LA FRAÎCHEUR DU MARCHÉ...

🍴 SALADE VÉGÉTARIENNE 18,50€

Betterave, radis pastèque, chou rouge, cœur d'artichaut, concombre, avocat, maïs, sucrine, tomates kumato, champignons, vinaigrette, huile basilic.

.....*Auxerrois Remich Goldberg Domaine Bastian - Moselle Luxembourgeoise - 5,00€*

🍴 SALADE CHÈVRE CHAUD 18,50€

Fromage de chèvre sur toasts, miel d'acacia, figues, tomates kumato, noix, vinaigrette, sucrine, huile basilic, ciboulette.

.....*Gewürztraminer Stadbredimus Domaine Cep d'or - Moselle Luxembourgeoise - 7,50€*

SALADE FRISÉE AUX LARDONS 19,50€

Lardons, champignons, croûtons, crème fraîche, vinaigrette, sucrine, huile basilic, ciboulette.

Supplément œuf fermier +2.00€
.....*Chateau d'Arguin Grave - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

SALADE CAPRESE 19,50€

Jambon cru, mozzarella di bufala, tomates kumato, sucrine, huile basilic, vinaigrette, ciboulette.

.....*Chianti classico Montegrassi BIO - Toscane / Italie - 7,50€*

SALADE CÉSAR 21,50€

Émincé de poulet - LÉT'Z, sauce César, croûtons, tomates kumato, parmigiano reggiano, sucrine, vinaigrette, huile basilic.

.....*Pinot gris Ahn Gollebourg Schmit Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 6,50€*

SALADE DE SCAMPIS FRITS 23,50€

Scampis frits, tomates kumato, citron, parmigiano reggiano, sucrine, vinaigrette, huile basilic.

.....*Pays d'Oc Preface JS BIO - Languedoc-Roussillon - 8,00€*

SALADE DE BŒUF THAÏ 23,50€

Faux-filet de bœuf (cuit bleu / saignant), vinaigrette, sauce Thaï (sauce froide légèrement relevée), sucrine, huile basilic, tomates kumato, parmigiano reggiano.

.....*Chateau d'Arguin Grave - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

- C'EST TOUT CRU -

LES CARPACCIOS

ACCOMPAGNÉS DE FRITES ET SALADE

GRAND CAFÉ 19,50€

Carpaccio de bœuf, oignons, câpres, parmigiano reggiano, basilic, huile basilic.

.....*Pinot noir « Ahn Goellebour » Schmit Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 7,00€*

ITALIE 19,50€

Carpaccio de bœuf, parmigiano reggiano, champignons, basilic, citron, huile basilic.

.....*Chianti classico Montegrassi BIO - Toscane / Italie - 7,50€*

MOZZARELLA 21,50€

Carpaccio de bœuf, mozzarella di bufala, basilic, huile basilic.

.....*Château de l'Escarelle rosé - Provence - 5,50€*

LE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 23,50€

Carpaccio de saumon, oignons rouges, câpres, jus d'agrumes, baies roses, salicornes, citron, huile basilic, vinaigrette passion.

.....*Sancerre « les Pierris » Roger Champault - Vallée de la Loire - 8,00€*

VEAU & FOIE GRAS 23,50€

Carpaccio de veau, copeaux de foie gras, raisins de corinthe, huile basilic, vinaigrette balsamique miel et raisins de corinthe.

.....*Chardonnay Viognier BIO (VEGAN) Domaine Regismont – Languedoc - 5,00€*

LES TARTARES

FILET AMÉRICAIN (Viande hachée) (~225G) 21,50€

Préparé ou non par nos soins, cru ou poêlé.

.....*Pinot noir « Ahn Goellebour » Schmit Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 7,00€*

TARTARE DE BŒUF ANGUS COUPÉ AU COUTEAU (~225G) 24,50€

Cœur de rumsteak préparé par nos soins, cru ou poêlé.

.....*Saint- Amour Beaujolais Grapé Lecocq - Beaujolais - 6,50€*

TARTARE DE SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE (~240G) 24,50€

Huile basilic, ciboulette, baies roses, citron, salicornes, toasts, oignons rouges, vinaigrette passion.

.....*Chardonnay Viognier BIO (VEGAN) Domaine Regismont – Languedoc - 5,00€*

- À LA MER -

NOS POISSONS SONT GRILLÉS AU CHARBON
DE BOIS VÉGÉTAL BIO

SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE Pavé de saumon frais. 26,50€

.....*Jas d'Esclan BIO - Provence - 6,50€*

DOS D'AIGLEFIN sauvage pêché au filet. Origine Islande 25,50€

.....*Mâcon Vergisson sur la Roche Domaine Saumaize - Chardonnay - Bourgogne - 6,50€*

DORADE ROYALE entière, fraîche et grillée. 26,50€

.....*Pinot Gris Ahn Goellebourg Schmit Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 6,50€*

BROCHETTES DE SCAMPIS GRILLÉS (2 pièces) 25,50€

.....*Pays d'Oc Preface JS BIO - Languedoc-Roussillon - 8,00€*

TOUS NOS POISSONS SONT ACCOMPAGNÉS D'UNE CRÈME CITRONNÉE

**TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC UNE SAUCE AU CHOIX,
UNE SALADE VERTE ET UN ACCOMPAGNEMENT.**

- LES RED BURGERS -

LA VIANDE DE NOS BURGERS EST D'ORIGINE LUXEMBOURGEOISE

Supplément œuf fermier +2.00€ / supplément lard +2.00€

RED CHICKEN BURGER 19,50€

Filet de poulet grillé -LÉT'Z - (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise moutardée.

.....*Château Ronan by Clinet - Bordeaux - 6,50€*

RED CHEESE BURGER 19,50€

Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise américaine.

.....*Saint- Amour Beaujolais Grapé Lecocq - Beaujolais - 6,50€*

BIG RED CHEESE BURGER 26,50€

2 Steaks hachés pur bœuf (~200g chacun), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise américaine.

.....*Saint- Amour Beaujolais Grapé Lecocq - Beaujolais - 6,50€*

SPÉCIAL BURGER POIVRE 19,50€

Steak haché pur bœuf (~200g), pain Red Beef, oignons rôtis, gouda, mayonnaise poivrée.

.....*Côtes du Roussillon Domaine Lafage - Roussillon - 5,50€*

SPÉCIAL BURGER AMÉRICAIN 22,50€

Filet américain juste saisi, pain Red Beef, roquette, tomates, parmigiano reggiano, sauce américaine.

.....*Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu - Côtes du Rhône - 7,50€*

BURGER SAUMON LABEL ROUGE D'ÉCOSSE 24,50€

Tartare de saumon juste saisi, pain Red Beef, ciboulette, oignons rouges, tomate kumato, citron, basilic frais, béarnaise.

.....*Jas d'Esclan Bio - Provence - 6,50€*

🍴 BURGER VÉGÉTARIEN 18,50€

Poêlée de légumes du jour, pain Red Beef, tomates confites, ail, huile basilic, tomates, basilic frais.

Supplément chèvre +1.50€
.....*Pays d'Oc Preface JS BIO - Languedoc-Roussillon - 8,00€*

- L'INCONTOURNABLE BŒUF... -

OS A MOËLLE, PAIN TOASTÉ 1 pièce - en accompagnement d'une viande - 5,00€

2 pièces - A déguster seul - **9,50€**

CŒUR DE RUMSTEAK DE BŒUF (~250G) 25,50€

Certifié Angus Irlande
.....*Chateau d'Arguin Grave - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

TAGLIATA DE BŒUF (~250G) 26,50€

Certifié Angus Irlande
Cœur de rumsteak, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic.

.....*Haute côte de Beaune Rodolphe Demongeot - Bourgogne - 8,50€*

ENTRECÔTE DE BŒUF (~300G) 31,00€

Certifié Angus Irlande
Persillée, ce morceau est très savoureux.

.....*Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu - Côtes du Rhône - 7,50€*

FILET DE BŒUF DU TERROIR (~220G) 33,00€

Origine Luxembourg
Tendreté du filet.

.....*Château la tour de by Cru bourgeois - Bordeaux - 8,50€*

CÔTE DE BŒUF (450G – 500G) 35,00€

Certifié Angus Irlande
Persillé, ce morceau est très savoureux.

.....*Hartenberg Shiraz - Syrah - Afrique du Sud - 8,50€*

T-BONE STEAK (450G – 500G) 34,00€

Origine Luxembourg
Tendreté du filet et saveur du faux-filet.

.....*Hartenberg Shiraz - Syrah - Afrique du Sud - 8,50€*

- ...ET LES AUTRES -

CHICKEN WINGS Origine Luxembourg - LÉT'Z - Ailes de poulet grillées 17,50€

.....*Cuvée Grand Café - Rhône - 5,00€*

TAGLIATA DE POULET Origine Luxembourg - LÉT'Z - 22,50€

Origine Luxembourg - Filet de poulet, roquette, parmigiano reggiano, huile basilic.

.....*Chianti classico Montegrassi BIO - Toscane / Italie - 7,50€*

MAGRET DE CANARD (~350G) Origine France 26,50€

.....*Gigondas Romane Machotte Pierre Amadieu - Côtes du Rhône - 7,50€*

SPARE RIBS Travers de porc marinés et grillés 22,50€

.....*Côtes du Roussillon Domaine Lafage - Roussillon - 5,50€*

NOUVEAUTÉ

WAINZOSSISS GRAND CAFÉ 18,50€

Recette exclusivement créée pour nous 100% naturelle, sans conservateur, porc et veau, sauce hollandaise moutardée, écrasé de pommes de terre, salade verte.

.....*Pinot noir « Ahn Goellebour » Schmit Fohl - Moselle Luxembourgeoise - 7,00€*

- LE CHEF VOUS PROPOSE -

DU LUNDI AU VENDREDI

FAUX FILET DU TERROIR (~200G) 17,50€

Sauce au choix, frites, salade, légumes.

.....*Cuvée Grand Café - Rhône - 4,50€*

- LES ACCOMPAGNEMENTS -

Frites - Pommes de terre rattes - Ecrasé de pommes de terre - Riz Basmati -

Pâtes - Salade - Assortiment de légumes du jour - Epinards à l'ail - Maïs grillés

- LES SAUCES MAISON -

Crème champignons - Poivre - Roquefort - Sauce Red Beef (sauce brune caramélisée) -

Beurre maître d'hôtel - Béarnaise - Sauce hollandaise moutardée

- NOS FROMAGES AFFINÉS -

🍴 SÉLECTION 3 FROMAGES Fruits secs et frais, toasts. 11,00€

.....*Chateau d'Arguin Grave - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

🍴 SÉLECTION 5 FROMAGES Fruits secs et frais, toasts. 16,00€

.....*Chateau d'Arguin Grave - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

🍷 VIN AU VERRE : 15cl.

🍴 PLAT VÉGÉTARIEN

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES.