

- EN DESSERT -

ÎLE FLOTTANTE	9,50€
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	9,50€
TIRAMISU MAISON Amaretto	9,50€
CARPACCIO D'ANANAS	9,50€
Boule de glace noix de coco, sirop de menthe fraîche, menthe fraîche ciselée.	
CRÊPE Sucre, sauce chocolat ou caramel, coulis de fruits rouges <i>de 14h00 à 18h00</i>	6,50€
GAUFFRE (cuisson à la minute) <i>de 14h00 à 18h00</i>	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.	9,50€

- EN DESSERT -

DAME GOURMET	9,50€
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 ou Espresso avec assortiment de desserts.	9,50€
THÉ GOURMAND Thé avec assortiment de desserts.	9,50€
COLONEL Sorbet citron, vodka GREY GOOSE	13,50€

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

- FR -

LE GRAND CAFE



- LES APÉRITIFS -

CHAMPAGNE POMMERY BRUT SILVER <i>la coupe</i>	12,50€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL <i>la coupe</i>	9,00€
CRÉMANT SCHMIT-FOHL ROSÉ <i>la coupe</i>	9,50€
APÉRITIF MAISON RATAFIA FRESCH	9,00€
KIR ROYAL	13,00€
KIR CRÉMANT	10,50€
KIR AU VIN BLANC	8,00€
APÉROL SPRITZ OU HUGO	11,00€
SUZE, CAMPARI, MARTINI	7,50€
RICARD, CYNAR	7,50€
PORTO <i>blanc ou rouge</i>	7,50€
AMERICANO / NEGRONI	11,00€
COCKTAILS	11,00€
<i>Mojito, Caipirinha, Bloody mary, Mosco Mule</i>	
CRODINO, SANS BITTER	5,50€

- RESTONS SOFTS -

LODYSS* <i>plate ou gazeuse</i> 50 cl- 4,50€ 100 cl- 8,00€	
<i>*eau minérale Luxembourgeoise</i>	
LODYSS <i>eau minérale Luxembourgeoise</i>	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€
<i>tonic, lemon, agrumes</i>	
FEVER TREE (BLEU ou GINGER BEER)	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>	
FUZE TEA	20 cl- 3,50€
SUPPLÉMENT SIROP	0,20€
<i>menthe, grenadine, fraise, citron, cassis, pêche, violette</i>	
<i>*Accompagnement Soda : Appétitif / Alcool 2.00€</i>	

- L'ALCOOL -
WHISKY

JACK DANIEL'S	9,50€
OBAN 14 ans	13,00€
GLENLIVET 12 ans	12,00€
LAGAVULIN 16 ans	17,00€

VODKA

BELUGA	10,00€
BELVÉDERE	12,50€
GREY GOOSE	13,50€

GIN

HENDRINKS <i>Concombre / Citron vert</i>	12,50€
BOMBAY SAPHIR <i>Citron vert / Citron jaune</i>	10,00€
GIN MARE <i>Romarin / Citron vert</i>	13,50€
MONKEY 47 <i>Fruits rouges / Orange / Citron jaune</i>	13,50€

RHUM

DON PAPA 7 ans	11,50€
DICTADOR RESERVA 20 ans	12,50€
ZACAPA 23 ans	13,50€

- LES BIÈRES -
BIÈRES PRESSION

SIMON PILS	25 cl- 3,90€	50 cl- 7,40€
SIMON IPA <i>Indian Pale Ale</i>	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	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€
BIÈRE SIMON 0% ALCOOL	33 cl- 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	19,00€
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 <i>(distillerie artisanale Jean Paul Muller)</i>	
VIEILLE PRUNE <i>(Louis Roque...)</i>	12,00€
CHARTREUSE VERTE	7,00€

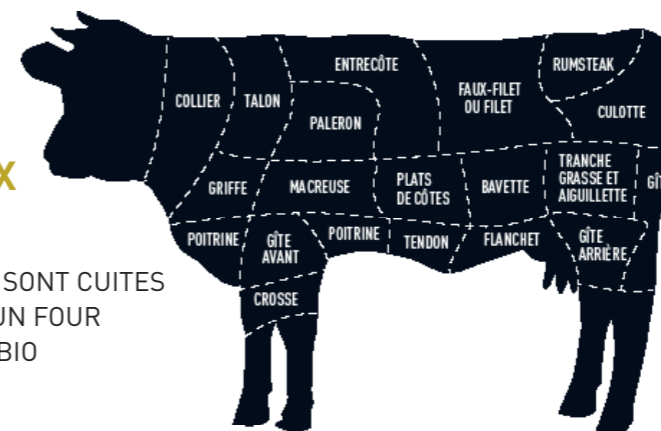
- ET POUR FINIR... -

CAFÉ - ESPRESSO	3,00€
DÉCAFÉINÉ	3,00€
MACCHIATTO	3,20€
DOUBLE ESPRESSO	4,90€
CAPPUCCINO ITALIEN OU CHANTILLY	3,90€
LAIT RUSSE	4,20€
CHOCOLAT CHAUD <i>parfum au choix :</i>	5,50€
<i>Chocolat lait 40% Chocolat noir 60%</i>	
IRISH COFFEE	11,50€
CORRETTO	6,00€
THÉS	3,90€
<i>Breakfast, Darjeeling, Earl Grey, Jardin Bleu, Gunpowder, Jasmin, Oriental, Roiboos</i>	
INFUSIONS	3,90€
<i>camomille, verveine, tilleul</i>	

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



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

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

NOTRE CARTE DES VINS EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE

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 Graves - 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.
.....*Le petit Clos Maia - Geraldine Laval - Carignan, Grenache, Syrah - 7,50€*

SALADE DE BŒUF THAÏ **23,50€**
Faux-filet de bœuf (cuit bleu), vinaigrette, sauce Thai (sauce froide légèrement relevée), sucrine, huile basilic, tomates kumato, parmigiano reggiano.
.....*Chateau d'Arguin Graves - 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.
.....*Domaine 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 DE CABILLAUD péché à la ligne. **Origine Islande** **26,50€**
.....*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€**
.....*Le petit Clos Maia - Geraldine Laval - Carignan, Grenache, Syrah - 7,50€*

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

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€
.....*Le petit Clos Maia - Geraldine Laval - Carignan, Grenache, Syrah - 7,50€*

- L'INCONTOURNABLE BŒUF... -

OS A MOËLLE, PAIN TOASTÉ **5,00€**
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 Graves - 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€**
.....*Chateau d'Arguin Graves - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

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 MIDI

FAUX FILET DU TERROIR (~200G) **17,50€**
Sauce au choix, frites, salade, légumes.
.....*Cuvée Grand Café - Rhône - 5,00€*

- 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 Graves - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

🍴 **SÉLECTION 5 FROMAGES** Fruits secs et frais, toasts. **16,00€**
.....*Chateau d'Arguin Graves - Cabernet, Sauvignon, Merlot - 8,00€*

🍷 VIN AU VERRE : 15cl.

🍴 PLAT VÉGÉTARIEN

NOUS TENONS À VOTRE DISPOSITION LA LISTE DES ALLERGÈNES.