

## CARTE RESTAURANT VISITEURS

### FONDATION J.P. PESCATORE

#### Les entrées

Tous les plats sont accompagnés aux choix soit par le potage du jour ou la crudité du jour.

#### Le plat du jour

PRIX J.O./PRIX DI. et J.F.

Choix entre plat du jour n°1 et n°2 17€ / 27€

#### Les viandes

Bouchée à la reine, riz, salade 17€ / 27€

Mignon de veau aux poivres 27€ / 32€

Pavé de bœuf beurre maître d'hôtel 27€ / 32€

Jambon cru, pommes sautées, salade 17€ / 27€

Jambon cuit, pommes sautées, salade 17€ / 27€

Panaché de jambon, pommes sautées, salade 17€ / 27€

#### Les poissons

Dos de cabillaud poêlé, sauce safranée  
Pommes de terre persillées, brocolis 17€ / 27€

Filet de lotte sur lit de poireaux  
Riz pilaf 27€ / 32€

Saumon fumé, pommes roesti, salade 17€ / 27€

#### Les plats végétariens

Assiette de crudités 14€ / 18€

Menu végétarien de la semaine 17€ / 27€

Omelette nature – Pommes nature ou sautées – Salade 17€ / 27€

#### Les suggestions

Menu festif 36€

Menu du mois selon Menu

Suggestion pâtes de la semaine 17€ / 27€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

## Les desserts

Dessert du jour

2 boules de glace, parfum au choix: Vanille/Mocca/Fraise

Flan caramel

Assiette de fruits frais

(Les desserts sont inclus dans les prix des menus)

## Suppléments

Salade mixte	3€
Suppléments résidents pour:	
Filet de lotte	5€
Pavé de bœuf/ Mignon de veau	5€
Supplément Menu Festif	12€

## Menu Festif

### Entrées

Potage du jour

ou

Salade végétarienne ou Tomates mozzarella

ou

Scampis poêlés à l'ail, riz ou Salade de scampis

### Viandes

Mignon de veau aux morilles ou Pavé de bœuf beurre Maître d'hôtel

Gratin dauphinois

Fagots des haricots

### Poisson

Filet de lotte sur lit de poireaux

Sauce au vin blanc, Riz Pilaf

### Desserts

La fameuse tranche de cassata

ou

Glace trois parfums ou Tartelette aux fruits

ou

Gâteau anniversaire

(commande 4 jours en avance)

Prix de 36€/Pers.

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

## Carte de boissons

### Soft drinks

Coca-Cola /Fanta/Sprite	20 cl	1,50€
Jus de fruits	20 cl	1,60€
Rosport Classic/Blue	25 cl	1,50€
Rosport Blue	50 cl	2,10€
Rosport Classic/Blue	100 cl	4,00€
Schweppes Tonic ou Lemon	20 cl	1,60€
Viva	50 cl	2,10€
Vittel	25 cl	1,50€
Vittel	100 cl	4,00€

### Apéritifs / Longdrinks

Amer Picon sec	4 cl	3,10€
Amer Picon eau		4,20€
Amer Picon bière		4,20€
Campari sec	4 cl	3,10€
Campari eau		4,20€
Campari orange		4,20€
Cynar sec	4 cl	3,10€
Cynar eau		4,20€
Gin sec	4 cl	3,10€
Gin Tonic		4,20€
Hugo	20 cl	3,80€
Kir au vin blanc (Rivaner)	15 cl	2,70€
Kir crémant	15 cl	4,20€
Mandarin sec	4 cl	3,10€
Mandarin eau		4,20€
Mandarin bière		4,20€
Martini rouge ou blanc	6 cl	2,70€
Porto rouge	6 cl	2,70€
Ricard	4 cl	3,10€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

## Apéritifs / Longdrinks

Sherry	6 cl	2,70€
Whisky sec	4 cl	4,20€

## Les bières

Battin	33 cl	1,70€
Leffe blonde ou brune	33 cl	2,50€
Bière pression Diekirch	33 cl	1,70€
Clausthaler sans alcool	33 cl	1,60€

## Les crémants et champagnes

### Crémants Luxembourgeois

Bernard Massard Cuvée de l'écusson – Coupe	15 cl	3,80€
Kir Crémant	15 cl	4,20€
Bernard Massard Cuvée de l'écusson	37,5 cl	9,50€
Bernard Massard Cuvée de l'écusson	75 cl	19€

### Champagne

Bouché Père et Fils - Coupe	15 cl	7,40€
Kir Royal	15 cl	7,80€
Bouché Père et Fils	37,5 cl	26€
Bouché Père et Fils	75 cl	37€

## Les vins

### Les vins ouverts

#### Nos vins blancs au verre

Pinot Gris Clos mon vieux Moulin	15 cl	4,20€
Riesling Clos mon vieux Moulin	15 cl	4,20€
Rivaner Clos mon vieux Moulin	15 cl	2,10€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

## Les vins

### Nos vins rosés au verre

Pinot noir rosé Bernard Massard	15 cl	4,20€
Vin rosé Domaine de l'Anticaille Côtes de Provence	15 cl	4,20€

### Nos vins rouges au verre

Pinot noir rouge Linden	15 cl	4,20€
Chinon "Les Galuches" (Loire)	15 cl	4,20€
Vin rouge Château Signac Côtes du Rhone Villages, Cuvée Tradition	15 cl	4,20€

### Nos vins en pichet

#### Vins blancs Clos mon vieux Moulin

Pinot gris "Clos mon vieux Moulin"	25 cl	7€	/	50 cl	14€
Riesling "Clos mon vieux Moulin"	25 cl	7€	/	50 cl	14€

#### Vins rosé

Pinot noir rosé Bernard Massard	25 cl	7€	/	50 cl	14€
------------------------------------	-------	----	---	-------	-----

#### Vins rouges

Pinot noir rouge Linden	25 cl	7€	/	50 cl	14€
Vin rouge Chinon "Les Galuches"	25 cl	7€	/	50 cl	14€
Vin rouge Château Signac	25 cl	7€	/	50 cl	14€

### Nos vins en bouteille

#### Vins Blancs Luxembourgeois

Pinot gris "Clos Mon Vieux Moulin"	37,5cl	12,60€
Pinot gris "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	22€
Riesling "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	22€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

## Les vins

### Domaine et Tradition

Auxerrois "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	24€
Pinot gris "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	28€
Riesling "Clos Mon Vieux Moulin"	75 cl	27€

### Vins rosés

Pinot noir rosé Bernard Massard - Luxembourg	75 cl	21€
Domaine de l'Anticaille Côtes de Provence	37 cl	13€
Domaine de l'Anticaille Côtes de Provence	75 cl	21€

### Vins rosés

Château les Crostes Côtes Provence, (Prince Felix)	75 cl	26€
---	-------	-----

### Vins rouges

Pinot noir rouge Sélection Linden Luxembourg	75 cl	21€
JM Raffault Chinon "Les Galuches" Loire	75 cl	21€
Château Signac Côtes du Rhône Villages, Cuvée Tradition	75 cl	21€
Cabernet – Sauvignon Luc Pirlet, "Languedoc Roussillon"	75 cl	21€
Château Giscours Grand Cru de Bordeaux	75 cl	80€

## Les digestifs

### Eaux de vie luxembourgeoises

Framboise	4 cl	3,70€
Hunnegdrépp	4 cl	3,70€
Mirabelle	4 cl	3,70€
Poire Williams	4 cl	3,70€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)

## Les digestifs

### Eaux de vie

Armagnac	4 cl	3,70€
Buff	4 cl	3,70€
Calvados	4 cl	3,70€
Marc de Champagne	4 cl	3,70€
Marc de Bourgogne	4 cl	3,70€

### Liqueurs

Amaretto	4 cl	3,70€
Cointreau	4 cl	3,70€
Grand Marnier	4 cl	3,70€
Jägermeister	4 cl	3,70€
Limoncello	4 cl	3,70€

Une carte reprenant tous les allergènes contenus dans nos préparations est à votre disposition sur simple demande.

**SERVICE A 12:30 HEURES**

**Réservation 24 heures en avance**

**Tel 4772-7650**

Si l'annulation d'une réservation est signalée moins de 24 heures avant le service, nous serons obligés de facturer 50% des prix des repas. (Repas aux pensionnaires exclus)