

# Côté Brasserie

## LES ENTRÉES

### **Gambas à l'ail** 13 €

*Gambas sautées à l'ail, beurre et coriandre fraîche (2,7)*

### **Assiette mixte charcuterie** 18 €

*Assortiment généreux de charcuteries luxembourgeoises (7)*

### **Chipironis** 13 €

*Petits calamars frits, sauce aïoli (1,3,4,10)*

### **Crème de poireau** 11 €

*Servie avec des croûtons croustillants (1,7)*

### **Escargots - 6 pièces** 9 €

*Escargots de bourgogne au beurre persillé (7)*

### **Escargots - 12 pièces** 17 €

*Escargots de bourgogne au beurre persillé (7)*

## LES SALADES

### **Salade de poulpe teriyaki** 14 €

*Poulpe de mer mariné et grillé au teriyaki, jeunes pousses et légumes (4,6,11)*

### **Salade César maison** 17 €

*Cœur de romaine, poulet grillé, parmesan, croûtons et sauce César onctueuse (1,3,7)*

### **Salade mixte saumon fumé** 18 €

*Jeunes pousses, saumon fumé, fraises, noix croquantes et sauce blanche au citron (4,7,8)*

## MENU POP - ENFANTS

*Jusqu'à 10 ans + 1 boisson soft 25cl*

### **Burger de poulet** 14 €

*Burger de poulet croustillant, cheddar fondant, salade et sauce maison, servi avec frites (1,3,7)*

### **Spaghetti boulettes** 14 €

*Spaghetti frais, boulettes de viande savoureuses et sauce tomate maison généreuse (1,3,7)*

### **Nuggets de poulet** 14 €

*Poulet pané, servi avec des frites*

# Côté Brasserie

## LES POISSONS

### **Daurade purée & pak-choï** 24 €

*Filet de daurade poêlé, purée de pommes de terre onctueuse et pak-choï sauté et sauce crémeuse de St Jacques (4,7)*

### **Filet de thon teriyaki** 30 €

*Filet de thon snacké sauce teriyaki maison, riz parfumé et pleurotes sautés (4,6,11)*

### **Poulpe grillé** 29 €

*Poulpe de mer grillé, Accompagné de purée de pommes de terre et d'épinards à la crème (4,7)*

### **Les Saint-Jacques** 29 €

*Noix de Saint-Jacques poêlées, risotto crémeux à l'ail noir (7,14)*

## LES VIANDES

### **Filet de bœuf grillé** 35 €

*Filet de boeuf grillé, accompagné de frites et légumes. Sauce au choix (7)*

### **Emincé de bœuf à l'ail** 32 €

*Filet de boeuf sauté à l'ail et cornichons, sauce brune moutarde, servi avec frites et salade (7,9)*

### **Entrecôte grillée** 34 €

*Entrecôte servie avec frites et légumes. Sauce au choix*

### **Cordon bleu** 26 €

*Escalope de poulet panée farcie jambon-fromage, crème champignons, frites et salade (7)*

### **Bouchée à la reine** 22 €

*servie avec frites et salade mixte (1,7)*

### **Burger All Zesummen** 22 €

*Steak 100 % boeuf, oignon frais, salade, tomate, cheddar fondant et sauce du chef (1,3,7)*

*Nos sauces : poivre, champignons, béarnaise, moutarde, aioli*

*Portion de frites seule, portion de riz seule  
ou salade mixte sauce vinaigrette seule : 5€*

## PÂTES & RISOTTOS

### **Tagliatelle Carbonara classique** 20 €

*Tagliatelle fraîches, lardons, oeuf, parmesan et crème (1,3,7)*

### **Risotto asperges vertes citron** 20 €

*Risotto parfumé aux asperges vertes et zeste de citron (7)*

# Côté Brasserie

## LES DESSERTS

### **Crème brûlée à la vanille**

10 €

*Classique crème brûlée parfumée à la vanille Bourbon (1,3,7)*

### **Crumble aux pommes**

12 €

*Crumble tiède aux pommes et boule de glace vanille maison (1,3,7)*

### **Fondant au chocolat**

12 €

*Fondant coeur coulant chocolat noir, glace vanille (1,3,7)*

### **Café gourmand**

14 €

*Café ou thé + trio de dessert du moment (1,3,7)*

### **Soufflé Grand-Marnier**

14 €

*Soufflé froid au Grand-Marnier accompagné d'une liqueur de Grand Marnier (1,3,7)*

### **2 boules de glace au choix**

6 €

*vanille, café, chocolat, fraise, pistache (3,7,8)*

### **Mochis**

3 €

*Thé vert, passion, vanille, Yuzu, fleur de cerisier (1,7)*

# Sushis et Asie

## ENTRÉES FROIDES

*Fraîcheur et légèreté japonaise*

### Wakame

6 €

*Salade d'algues wakame marinées au sésame toasté, huile de sésame et vinaigre (6,11)*

### Carpaccio

11,5 €

*Lames de saumon ou dorade, servies avec sauce ponzu du chef et ya-yu, finalisées aux graines germées (4,11)*

### Ceviche All Zesummen

12 €

*Mix thon et saumon, infusé aux épices citronnées, piment et poulpe (2,4,6,9)*

## ENTRÉES CHAUDES

*Chaleur et douceur japonaise*

### Edamame

5 €

*Fèves de soja japonaises cuites et servies dans leurs cosses, fleur de sel (6)*

### Yakitori

9 €

*Brochette de poulet sauce yakitori (3 pièces) (1,6)*

### Miso Traditionnelle

5 €

*Soupe de pâte de soja, tofu, wakamé et ciboulette (6)*

### Takoyaki

9 €

*Boulette de poulpe 5pc (1,4,6)*

### Miso du Chef

8 €

*Tofu, wakamé, saumon, thon, crevettes, katsuobushi (1,2,4,6,11)*

### Gyoza Poulet - 5 pièces

9 €

*Gyoza cuits à la vapeur et saisis, accompagnés de la sauce du chef (1,6,11)*

### Miso Vegan

7.5 €

*Soupe de pâte de soja, tofu, wakame, shimeji et moyashi*

### Gyoza Veggie - 5 pièces

9 €

*Gyoza cuits à la vapeur et saisis, accompagnés de sauce sésame du chef (1,6,11)*

### Torpedos - 5 pièces

9 €

*Crevettes en tempura, accompagnées de la mayonnaise du chef (1,2,3,7)*

# Sushis et Asie

## HOSOMAKIS TRADITIONNELS (8 PIÈCES)

*Rouleaux fins, ingrédients classiques*

### **Saumon** 7 €

*Saumon frais cru (4)*

### **Thon** 7.5 €

*Thon frais cru (4)*

### **Daurade** 7 €

*Daurade Poisson blanc premium, léger au furikake (4)*

### **Thon ou saumon cuit** 7 €

*Thon ou saumon cuit, mayo épices masago, sésame, ciboulette (3,4,7,11)*

### **Thon Mayo Piment** 7.5 €

*Thon, mayonnaise japonaise au piment sriracha (3,4,7)*

### **Tamago** 6.5 €

*Omelette sucrée (3)*

### **Concombre** 6 €

*(-)*

### **Avocat** 6.5 €

*(-)*

## NIGIRIS (2 PIÈCES)

*Poisson ou fruit de mer sur riz vinaigré*

### **Nigiris de Saumon** 6.5 €

*Tranche de saumon frais sur riz (4)*

### **Nigiris de Thon** 7.5 €

*Thon rouge de coupe noble (4)*

### **Nigiris d'Anguille Grillée** 7.5 €

*Anguille laquée au teriyaki 1,4,6)*

### **Nigiris de Crevette** 6.5 €

*Crevette cuite (2)*

### **Nigiris de Dorade** 6.5 €

*Poisson blanc premium, léger (4)*

### **Nigiris Hokkigai** 7 €

*Palourde arctique ferme, goût sucré (14)*

### **Nigiris Inari** 6.5 €

*Riz dans poche de tofu frit sucré (1,6)*

### **Nigiris d'Avocat** 6 €

*Tranche crémeuse d'avocat sur riz (-)*

### **Nigiris Tamago** 6.5 €

*Omelette japonaise sucrée (3)*

# Sushis et Asie

## URAMAKIS CALIFORNIA (8 PIÈCES)

*sushi inversé (le riz est à l'extérieur)*

### **Saumon California** 12 €

*Saumon Cream cheese, concombre, finalisé au masago (3,4,7)*

### **Saumon Avocat** 12 €

*Saumon, Avocat, finalisé au masago (3,4)*

### **Thon Concombre** 13 €

*Thon, concombre, finalisé au masago (3,4)*

### **Thon Jalapeños** 13.5 €

*Thon, avocat, mayonnaise masago wasabi, sriracha et jalapeños (3,4,7)*

### **Torpedo Concombre** 12 €

*Crevette Torpedo, Concombre, finalisé au mayonnaise masago (3,7)*

### **California Veggie** 12 €

*Tamago, concombre, avocat au cream végétal finalisé au quinoa croustillant et graines germées (1,3,11)*

### **California Vegan** 12 €

*Inari, avocat et mangue au cream végétal et finalisé au quinoa croustillant et graines germées (1,6,11)*

## SASHIMIS TRADITIONNELS (5 PIÈCES)

*Poisson cru tranché, servi avec gingembre mariné et wasabi*

### **Sashimi de Saumon** 10 €

*Tranches de saumon frais, fondant et délicat (4)*

### **Sashimi de Thon** 11.5 €

*Thon rouge de première qualité, coupe noble (4)*

### **Sashimi de Poulpe** 11.5 €

*Poulpe tendre, coupé finement (14)*

### **Sashimi de Dorade** 10 €

*Poisson blanc premium frais, léger et raffiné (4)*

### **Sashimi Saint-Jacques** 12 €

*Saint-Jacques fraîches avec oeufs de saumon et wakamé (3,14)*

### **Sashimi Thon Mi-Cuit** 12 €

*Thon mi-cuit à l'huile de sésame et au piment sriracha (3,4,11)*

### **Sashimi Hokkigai** 11 €

*Palourde arctique ferme, goût sucré et marin (14)*

## SASHIMIS SPÉCIAUX (8 PIÈCES)

*Poisson cru ou mariné - gourmet*

### **Salmon Black** 16 €

*Sashimi de saumon mariné à la sauce soja aux épices, mayo royale passion, kumquat et croustillant de poireaux (3,4,6,11)*

### **Yaki Hotate** 18,5 €

*Saint-Jacques flambées à l'huile de truffe et fleur de sel, zeste de citron shimeji et masago, finalisées aux sauce ponzu du chef (3,14)*

# Sushis et Asie

## NIGIRIS SPÉCIAUX (2 PIÈCES)

Édition premium – gourmet

### Saumon Flambé Truffé

8.5 €

Ventre de saumon flambé, à l'huile de truffe et fleur de sel, zeste de citron (4)

### Saint-Jacques Flambées Truffe

9.5 €

Nigiri de Saint-Jacques flambé à l'huile de truffe et fleur de sel. Finalisé aux zestes de citron sicilien et de masago (3,14)

### Saumon Black Mariné

8.5 €

Saumon mariné à la sauce soja aux épices, mayo royale passion et kumquat (3,4)

### Nigiri du Chef Vegan | Veggie

7,5 €

Asperge sautée à la truffe noire, shimeji sauté et fleur de sel (-)

### Thon et Foie Gras

9.5 €

Thon frais et foie gras flambé, garnis de gelée rouge et de praliné (4)

## TEMAKIS

Cônes de nori, garnitures généreuses

### Saumon Traditionnel

8 €

Saumon Cream cheese, concombre, masago (4)

### Torpedo

8 €

Torpedo concombre, crème black, finalisé au croustillant de poireaux (2,3,7,11)

### Thon Traditionnel

9.5 €

Thon, concombre, masago (4)

### Thon Jalapeños

10.5 €

Thon épices, Avocat, sriracha et jalapeños (3,4,7)

### Saumon Truffé

9 €

Saumon tartare à l'huile truffée, quinoa rouge et zestes de citron (3,4,7)

### Veggie | Vegan

8 €

Asperge et concombre avec shimeji sauté à la crème vegan du chef et finalisés au chou vert croustillant (1,3)

# Sushis et Azie

## TEMPURAS MAKIS (8 PIÈCES)

*Algue enrobée de pâte à tempura légère, frite croustillante,  
garnitures chaudes et audacieuses*

### Hot Saumon

17 €

*Saumon, torpedo, ciboulette, fromage,  
finalisé à la mayonnaise masago du Chef  
et sauce teriyaki (1,2,3,4,7,11)*

### Hot Passion

18.5 €

*Intérieur: saumon, torpedo, ciboulette,  
fromage. Dessus: tartare de saumon épicé,  
mayo passion et croustillant de patate  
douce (1,2,3,4,7)*

### Hot Crème Black

18.5 €

*Intérieur: saumon, torpedo, ciboulette,  
fromage. Dessus: crème black, finalisé  
au croustillant de poireaux (1,2,3,4,7,11)*

### Hot Veggie | Vegan

18 €

*Intérieur: Mix légumes avec crème  
végan du chef. Dessus: shimeji  
sauté, Finalisé au croustillant de  
poireau et teriyaki (1,6,11)*

### Hot Croustillant

18 €

*Intérieur: saumon, torpedo, ciboulette,  
fromage. Dessus: Teriyaki et finalisé au  
chou vert croustillant (1,2,3,4,7,11)*

## LES COMBOS

*Le meilleur pour tous les goûts*

### Combo Traditionnel 1 - 1 personne (20 Pièces)

28 €

*8 uramakis california - 2 nigiris (saumon/thon) - 4 sashimis (saumon/thon) - 4 hot rolls  
(Hot Saumon) - 2 gunkans (1,2,3,4,7)*

### Combo Traditionnel 2 - 2 personnes (36 Pièces)

50 €

*12 uramakis california + saumon avocat - 4 nigiris - 8 sashimis - 8 hot rolls - 4 gunkans  
(1,2,3,4,7)*

### Combo Chef - 1 personne (20 Pièces)

36 €

*8 uramakis fusion (Sélection FUSION ALL ZESUMMEN) 2 nigiris spéciaux (Saint-Jacques,  
Thon, Foie Gras) 4 sashimis spéciaux (sélection du SASHIMIS SPÉCIAUX) 4 hot rolls  
premium (Hot Crème Black ou Royale Passion) 2 gunkans premium (1,2,3,4,7,11,14)*

### Chirashi Mix (15 pièces)

27 €

*Mélange de sashimis de poissons frais et fruits de mer sur une couche de riz japonais .  
vinaigré, légumes croquants, le tout finalisé aux oeufs de poisson volants et  
accompagné de la sauce spéciale du chef (3,4,6,14)*

### Sashimi Mix (15 pièces)

25 €

*Mélange généreux de sashimis de poissons frais et fruits de mer, finalisés aux oeufs. .  
de poisson et accompagnés de la sauce spéciale du chef (3,4,14)*