

*Propositions de Menus*  
*pour vos Banquets, vos Fêtes de Famille, les*  
*Mariages*  
*à partir de six personnes*

*Dans un cadre moderne Serge Reuter et son équipe se font un plaisir de vous accueillir dans le Restaurant Delicious situé à Sandweiler 21, rue Principale en vous proposant leurs suggestions et autres spécialités.*

*Changement de la carte tous les 2 mois suivant la saison.*

*Le restaurant se recommande pour les menus d'affaires, les banquets, toutes sortes de fêtes de famille ou tout simplement pour se faire plaisir.*

*Le restaurant peut accueillir jusqu'à 85 personnes.*

*En été vous pouvez vous installer confortablement sur la terrasse bien ensoleillée*

1.

*Salade Arc-en-Ciel selon la saison*

\*\*\*\*\*

*Médailles de Porcelet « Dijonnaise »*

*Primeurs*

*Pommes Dauphines*

\*\*\*\*\*

*Crème Caramel à l'Impératrice*

\*\*\*\*\*

**34,00.-€**

2.

*Duo de Saumon mariné et fumé, en Salade*

\*\*\*\*\*

*Bouchée à la Reine, façon du Chef*  
*Petits pois et carottes, pommes frites*

\*\*\*\*\*

*Entremets aux Fruits de la Passion*

\*\*\*\*\*

**35,00.-€**

3.

*Papillon de Crêpes au Saumon fumé*  
*Sauce Hollandaise*

\*\*\*\*\*

*Faux-filet de Boeuf « Marchand de vin »*  
*Primeurs*

*Pommes Duchesses*

\*\*\*\*\*

*Fantaisie de Mousse aux deux Chocolats*

\*\*\*\*\*

**38,60.-€**

4.

*Duo de Suprême de Caille et Magret fumé, en Salade*

\*\*\*\*\*

*Suprême de Saumon d'Ecosse à l'Aneth*  
*Pommes grenailles*

\*\*\*\*\*

*Glace Vanille aux Framboises chaudes*

\*\*\*\*\*

**39,90.-€**

5.

*Tourelle d'Avocats et Crevettes grises*

\*\*\*\*\*

*Suprême de Pintade aux Raisins noirs*

*Gratin Dauphinois, Primeurs*

\*\*\*\*\*

*Trilogie de Profiteroles au Chocolat chaud*

\*\*\*\*\*

43,90.-€

6.

*Salade de Scampis et Rougets au Safran*

\*\*\*\*\*

*Rôti de Veau Bon Normand et sa garniture*

\*\*\*\*\*

*Tarte fine aux Pommes et sa boule de Glace vanille*

\*\*\*\*\*

46,40.-€

7.

*Délicieuse Marinière de Poissons*

*Sauce safrané*

\*\*\*\*\*

*Noisettes d'Agneau au basilic*

*Gratin Dauphinois*

*Garniture Méditerranéenne*

\*\*\*\*\*

*Nougat glacé au Coulis de Framboises*

\*\*\*\*\*

48,00.-€

8.

*Assiette Scandinave*

*(Crevettes, tartare de Saumon, Truite fumé...)*

\*\*\*\*\*

*Médailles de Veau aux Champignons*

*Pommes Grenailles rissolées*

*Primeurs*

\*\*\*\*\*

*Tarte fine aux Pommes et sa boule de*

*Glace Vanille*

\*\*\*\*\*

49,90.-€

9.

*Salade Gourmande*

\*\*\*\*\*

*Filet de Bœuf entier Sauce Béarnaise*

*Primeurs*

\*\*\*\*\*

*Nougat Glacé avec son Coulis de Framboises*

\*\*\*\*\*

**50,60.-€**

10.

*Salade du Pêcheur*

\*\*\*\*\*

*Carré d'Agneau rôti au four, sauce à l'Ail et au Basilic*

\*\*\*\*\*

*Strudel au Pommes*

\*\*\*\*\*

**51,80.-€**

11.

*Filets de Dorade Royale avec une Sauce Safranée*

\*\*\*\*\*

*Surprise de la Maison*

\*\*\*\*\*

*Filet de Bœuf Charolais en Croûte*

*Primeurs*

*Pommes Dauphines*

\*\*\*\*\*

*Méli-mélo de desserts*

\*\*\*\*\*

**52,40.-€**

12.

*Coffret de Filets de Sole et Homard*

\*\*\*\*\*

*Médailles de Biche et sa Garniture du Chasseur*

*(mi-octobre - fin d'année)*

\*\*\*\*\*

*Nougat Glacé avec son Coulis de Framboises*

\*\*\*\*\*

**53.40.-€**

13.

*Saumon d'Ecosse préparé de trois manières différentes*

\*\*\*\*\*

*Petite Bisque de Homard flambé au Cognac*

\*\*\*\*\*

*Duo de Médailles de Filet de Bœuf et Veau des  
tonneliers Bourguignons*

*Primeurs*

*Pommes Païlasson*

\*\*\*\*\*

*Fantaisie autour du Chocolat*

\*\*\*\*\*

**55,80.-€**

14.

*Salade Gourmande du moment*

\*\*\*\*\*

*Homard (500-600g) à ma façon « Delicieux »*

\*\*\*\*\*

*Gratin de Fruits frais au Grand-Marnier*

\*\*\*\*\*

**55,90.-€**

15.

*Fricassé de Saint Jacques et Scampis*

*Riz Créole*

\*\*\*\*\*

*Sorbet Poires au Champagne*

\*\*\*\*\*

*Carré de Veau farci façon du Chef*

*Primeurs*

*Pommes écrasés et truffé*

\*\*\*\*\*

*L'assiette de Glaces et Sorbets aux Fruits exotiques*

\*\*\*\*\*

**57,90.-€**

16.

*Tranche de Foie Gras d'Oie et sa Gelée au Porto*

\*\*\*\*\*

*Feuilleté de Poissons Côtiers « Potager du Roy »*

\*\*\*\*\*

*Sorbet Pomme verte au Champagne*

\*\*\*\*\*

*Filet de Mignon de Veau entier aux Girolles et Lentins de chêne*

*Pommes Grenailles rissolées*

*Primeurs*

\*\*\*\*\*

*Méli-Mélo de desserts de saison*

\*\*\*\*\*

58,80.-€

17.

*Petite Salade Estivale aux Langoustines, Scampis  
et Noix de Saint-Jacques*

\*\*\*\*\*

*Médailles de lotte sur Artichauts frits*

*Beurre blanc au Pinot Noir*

\*\*\*\*\*

*Noisettes de Melon au Ratafia*

\*\*\*\*\*

*Délice de Médailles de Veau et Filet de Bœuf  
au Chou vert et Champignons*

*sur Miroir de Bandol*

\*\*\*\*\*

*Corbeille Russe aux Fruits de Saison*

\*\*\*\*\*

59,80.-€

18.

*Bisque de Homard au Raviole de Homard faits Maison*

\* \* \* \*

*Cœur de Feuilleté au Filet de Bar Sauvage*

*Fondue de Poireaux et Champignons*

*Sauce Champagne*

\* \* \* \*

*Sorbet Sanguine arrosé d'un Alcool de votre choix*

\* \* \* \*

*Délice de Filet de Boeuf*

*Sur un Nid de Risotto crémeux*

*Sauce Marchand de Vin*

\* \* \* \*

*Omelette Norvégienne*

\* \* \* \*

**59,80.-€**

### **Menu de Dégustation**

*composé de 6 assiettes selon arrivage*

**68,00.-€ à sec**

### **Menu Végétarien**

*Petite Salade Arc-en-Ciel selon la Saison*

\*\*\*\*\*

*Feuilleté de Champignons de Saison*

*Primeurs*

\*\*\*\*\*

*Assiette de Fruits Frais selon la Saison*

\*\*\*\*\*

**34,00.-€**

*Vous pouvez étendre ces menus en ajoutant les plats suivants :*

- Consommé Potager du Roi 5,50 Euro*
- Bisque de Homard 5,50 Euro*
- Sorbet de votre choix 3,60 Euro*
- Les affinés du Maître Fromager 8,80 Euro*

*Toute autre suggestion de votre part demeure la bienvenue.*

*Meilleures salutations*

