



AMELYS

Menu de la semaine

DU 21 AU 26 SEPTEMBRE

ENTRÉE / STARTER

Tartare de betterave rouge & raisins frais
Émulsion aux herbes

Tartare of red beets & grapes, green herbs dressing
ou / or

Velouté de champignons & crumble aux noix
Mushrooms soup, walnuts crumble

PLAT / MAIN COURSE

Filet de bar poêlé

Purée de patate douce, sommités de chou

Filet of bass pan sautéed, sweet potatoes mash, cabbage bouquet
ou / or

Faux filet de bœuf luxembourgeois

Pommes de terre sautées, épinards à la crème

Sirloin steak of Luxembourgish beef, roasted potatoes, creamy spinach

DESSERT

Parfait glacé chocolat Grand Cru « Le Royal 72% »

Chocolate Grand Cru « Le Royal 72% » iced parfait

ou / or

Sabayon gratiné à la mirabelle

Gratinated sabayon with Mirabelle plums

Entrée du jour 19,00 €
Daily starter

Plat 26,00 €
Main course

Entrée / plat ou plat / dessert 32,00 €
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 37,00 €



AMELYS

Menu de la semaine

DU 28 SEPTEMBRE AU 3 OCTOBRE

ENTRÉE / STARTER

Petite courge farcie aux légumes
Mesclun aux graines torréfiées

Baby squash stuffed with vegetables, green salad with roasted seeds
ou / or

Velouté de haricots blancs au speck
White beans soup with local bacon

PLAT / MAIN COURSE

Pavé de saumon
Taboulé de quinoa aux légumes d'automne

Fillet of salmon, quinoa tabbouleh with seasonal vegetables
ou / or

Médailon de porc
Galette de pomme de terre,
compote d'oignons & amandes torréfiées

Pork medallion, potato galette, onion confit, roasted almonds

DESSERT

Biscuit mi-cuit chocolat noir, glace & croquant Grand Cru
Half-cooked dark chocolate cake

Crunchy Et ice cream Grand Cru Chocolate

ou / or

Palet aux noix de pécan, poire confite & son sorbet
Coconut puck, preserved pear & its sorbet

Entrée du jour 19,00 €
Daily starter

Plat 26,00 €
Main course

Entrée / plat ou plat / dessert 32,00 €
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 37,00 €



AMELYS

Menu de la semaine

DU 5 AU 10 OCTOBRE

ENTRÉE / STARTER

Velouté de courges
Fromage blanc

Squash soup & cream cheese

ou / or

Flammekueche végétarienne
Salade verte

Vegetarian Flammekueche & green salad

PLAT / MAIN COURSE

Carbonnade flamande
Spaetzle aux châtaignes

Flemish beef stew & chestnut spaetzle

ou / or

Filet de truite saumonée
Navets glacés & purée de carottes

Fillet of salmon trout, iced turnips & carrots purée

DESSERT

Tartelette chocolat, tout en texture

Chocolate tartlet

ou / or

Beignet à la confiture de coing & glace vanille

Doughnut with quince jam & vanilla ice cream

Entrée du jour 19,00 €
Daily starter

Plat 26,00 €
Main course

Entrée / plat ou plat / dessert 32,00 €
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 37,00 €



AMELYS

Menu de la semaine

DU 12 AU 17 OCTOBRE

ENTRÉE / STARTER

Crème de citrouille au lait de coco

Pumpkin cream with coconut milk

ou / or

Quiche aux champignons

Salade d'endive

Mushrooms quiche & chicory salad

PLAT / MAIN COURSE

Quenelle de poisson

Bisque de crustacés & riz basmati

Fish quenelle, shellfish bisque & basmati rice

ou / or

Boudin noir

Poêlée de choux au vinaigre de Xérès,

chutney de coing

*Black pudding sausages, cabbage stew deglazed with Xeres
vinegar & quince chutney*

DESSERT

Eclair au chocolat noir & blanc

Dark & white chocolate éclair

ou / or

Pomme façon tatin, crème aigre & glace à la vanille

Apple tart Tatin style, sour cream & vanilla ice cream

Entrée du jour 19,00 €
Daily starter

Plat 26,00 €
Main course

Entrée / plat ou plat / dessert 32,00 €
Starter / main course or main course / dessert

Entrée / plat / dessert 37,00 €