



# cibo's

RESTAURANT

MENU 'FAIS TOI PLAISIR'  
SERVI TOUS LES MIDIS + MER. & JEU. SOIRS

MENU 'LAISSE TOI FAIRE'  
SERVI UNIQUEMENT LE SOIR

.

LES PLATS DE LA CARTE DU CIBO'S SONT COMPOSÉS EXCLUSIVEMENT DE PRODUITS FRAIS, SÉLECTIONNÉS AFIN DE PROPOSER UNE QUALITÉ DES PLUS NÔBLES. SA CARTE EST RENOUELÉE CHAQUE SAISON.

ÉTIENNE-JEAN LABARRÈRE-CLAVERIE

8, RUE JAMES-HILLARD POLK • L-3275 • BETTEMBOURG  
GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG  
CIBOS.LU • INFO@CIBOS.LU • +352 26 52 95 600  
DIRECTION E25/A3 [ SORTIE LIVANGE ]  
PARKING GRATUIT DEVANT L'ENTRÉE



# L'APÉRITIF

- À DÉGUSTER AVEC LES DOIGTS ... ENTRE AMI(E)S. POUR 2 PERS. 18,50.-



# LES ENTRÉES

- LE VITELLO TONNATO AUX TRUFFES NOIRES D'ÉTÉ,  
CÂPRES À QUEUE ET CROUTONS DE POLENTA. 20,50.-
- LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD,  
FIGES FRAÎCHES, CHUTNEY DE TOMATES ET BRIOCHE TOASTÉE. 23,50.-
- LE TARTARE AUX DEUX SAUMONS, BAMBOU SEL-POIVRE,  
SUCRINE CROQUANTE ET MIKADO DE FEUILLETÉ AU PAVOT. 21,50.-
- LA TEMPURA DE DIFFÉRENTS LÉGUMES EN RUBANS,  
VELOURS DE TOMATE, SAUCE BULGARE À LA MENTHE FRAÎCHE. 18,50.-
- LES SCAMPIS SOJA-NOIX DE CAJOU,  
LÉGUMES CROQUANTS ET SAUCE HUITRE. 22,50.-



# LES GARNITURES

- LA PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE. 7,50.-
- LA PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES NOIRES. 13,50.-
- LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PRÉ-BOIS. 9,50.-
- LA POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS. 8,50.-
- LES FRITES AU COUTEAU. 7,50.-

- VOUS ÊTES VÉGÉTARIENS ? DITES-LE NOUS  
& LE CHEF VA SE FAIRE UN PLAISIR DE S'OCCUPER DE VOUS.
- UNE ENVIE DE QUELQUE CHOSE DE SPÉCIAL ? DEMANDEZ AU CHEF.



# LES POISSONS

- LE PAVÉ DE SAUMON CUIT À LA PEAU, GNOCCHIS À LA PIPERADE ET ESPELETTE, CHLOROPHYLLE-CITRON. 26,50.-
- LE THON SAISI EN CROÛTE AUX DEUX SÉSAMES, CAROTTES EN DEUX TEXTURES ET WAKAME. 27,50.-
- LE DOS DE CABILLAUD AU BEURRE D'ESCARGOTS, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET GROS LARD DU TERROIR. 28,50.-
- LA LOTTE À L'HUILE D'OLIVES NOIRES, RISOTTO CRÉMEUX ET ANCHOÏADE. 29,50.-
- LA FRICASSÉE DE HOMARD ET SCAMPIS, FAÇON WATERZOI. 32,50.-
- LA DAURADE ENTIÈRE GRILLÉE AU BOIS DE FENOUIL, PRIX SELON LE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE VIERGE ET POMMES GRENAILLES. MARCHÉ
- LE BAR ENTIER GRILLÉ AU BOIS DE FENOUIL, PRIX SELON LE LÉGUMES CROQUANTS, SAUCE VIERGE ET POMMES GRENAILLES. MARCHÉ



# LES VIANDES

- LA TAPIA DE COCHON IBÉRIQUE RÔTI, CONDIMENT A L'ESPAGNOLE, SAUCE AU SAFRAN. 27,50.-
- LA COCOTTE DE CUISSE DE CANARD CONFITE PAR NOS SOINS, LENTILLES VERTES DU PUY ET COPEAUX D'OSSAU IRATY. 25,50.-  
OU EN CLASSIQUE POMMES DE TERRE CIBO'S ET FEUILLE DE LAITUE.
- LA MAMINHIA DE BŒUF AUSTRALIENNE BLACK ANGUS, PURÉE DE POMMES 'AGRIA', SUCRINE CROQUANTE & JUS DE VIANDE TRANCHÉ. 29,50.-
- LE FILET D'AGNEAU CROUSTILLANT EN PERSILLADE, RATATOUILLE DU SOLEIL CONFITE ET CHÈVRE FRAIS. 30,50.-
- LA PICANIA DE BŒUF POUR 2 PERSONNES, FRITES AU COUTEAU ET BÉARNAISE. 62,50.-
- LA TAGLIATA DE BŒUF ROQUETTE ET PARMESAN REGGIANO, SAUCE 'BARTOCETTI'. 26,50.-



## LE FROMAGE

- LE PLATEAU DE FROMAGES SÉLECTIONNÉS PAR NOTRE FROMAGER XAVIER THURET 'MEILLEUR OUVRIER DE FRANCE 2007. 13,50.-



## LES DESSERTS

- LE VACHERIN AUX FRUITS ROUGES, COULIS DE FRAISES ET BRISURE DE CHOU-CHOU. 12,50.-
- LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE TAHITI. 10,50.-
- LA PÈCHE CUITE AU SIROP VANILLÉ ET GLACE NOUGAT. 9,50.-
- LA POÊLÉE DE MYRTILLES, CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY 8,50.-
- LA DAME BLANCHE, AMANDES TORRÉFIÉES ET ENNEIGEMENT DE MERINGUE. 10,50.-
- LE CAFÉ & GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER. 11,50.-
- LE CHAMPAGNE & GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER. 16,50.-



## SUR COMMANDE

PLATS À COMMANDER AU MINIMUM 48 HEURES À L'AVANCE.

- LE GIGOT D'AGNEAU DE LAIT DE CASTILLE POUR 2 PERS. 62,50.-
- LE POULET RÔTI FERMIER DES FERMES DE MEUSE. 2-3 PERS. 68,50.-
- LE GROS SAINT PIERRE OU TURBOT AU FOUR. À PARTIR DE 4 PERS. PRIX SELON LE MARCHÉ