





L'APÉRITIF

- À DÉGUSTER AVEC LES DOIGTS ... ENTRE AMI(E)S. POUR 2 PERS. 16,50.-



LES ENTRÉES

- LE CAVIAR D'AUBERGINE, MOZZARELLA DI BUFFALA, COULIS DE POIVRONS DOUX, ROQUETTE & PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS. 19,50.-
- LE FOIE GRAS DE CANARD FRAIS CUIT EN TERRINE, BRIOCHE AUX RAISINS, GELÉE TREMBLOTANTE DE BEAUMES DE VENISE. 23,50.-
- LE THON 'EXPRESS' FAÇON TERIYAKI, PETITS LÉGUMES CROQUANTS DÉGLACÉS AU 'SWEET CHILI' & TUILES PAVOT-SESAME. 22,50.-
- LA ½ SALADE DE HOMARD 'MAY-ORANGES', MACHE & CAROTTES 'JUNIORS'. 24,50.-
- LA SARDINE EN SANDWICH CROUSTILLANT, TAPENADE D'OLIVES NOIRES KALAMATA & CONDIMENT DU SOLEIL. 18,50.-
- LE TARTARE DE SAUMON 'CLASICO', MIKADO DE GRANNY SMITH & SOUPÇON DE REFORT. 20,50.-



LES GARNITURES

- LA PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE. 7,50.-
- LA PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES D'ÉTÉ. 12,50.-
- LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PRÉ-BOIS. 9,50.-
- LA POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS. 8,50.-
- LE BOL DE RIZ BLANC. 5,50.-
- LES POMMES DAUPHINES. 8,50.-



LES POISSONS

- LE BLANC DE TURBOT NACRÉ AU BEURRE D'ISIGNY, TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS, SAUCE AU VERMOUTH, POMMES VAPEURS AUX DIFFÉRENTES HERBES. 30,50.-
- LE PAVÉ DE CABILLAUD RÔTI À LA PEAU, SALSAS VERDE DE RUCOLA, ASPERGES VERTES & RADIS, RISOTTO CRÉMEUX À LA FINE CHAMPAGNE. 27,50.-
- LA NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES, PURÉE LISSE DE CÉLERI À L'HUILE D'ARGAN & TEMPURA DE DIFFÉRENTS LÉGUMES. 29,50.-
- LA POÊLÉE DE SCAMPIS EN PERSILLADE, POUSSE D'ÉPINARD JUSTE À L'HUILE D'OLIVE, CHAPELURE DE CHORIZO & SON BOL DE RIZ. 27,50.-
- LES POISSONS ENTIERS GRILLÉS AU BOIS DE FENOUIL, ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES CROQUANTS, POMMES SARLADAISE À NOTRE FAÇON, SAUCE VIERGE. PRIX SELON LE MARCHÉ



LES VIANDES

- LA DÉCLINAISON D'AGNEAU 'LE MAGRET, LA CÔTE & L'ÉPAULE', RAGOÛT DE LÉGUMES DE SAISON & BÛCHE DE CHÈVRE CENDRÉE. 32,50.-
- L'ENTRECÔTE DE COCHON IBÉRIQUE 'PATA NEGRA' AUX MORILLES, POMMES MAXIM'S & LÉGUMES NIÇOIS CONFITS. 27,50.-
- LE PARMENTIER DE RIS DE VEAU À LA RÉGLISSE, POINTE D'ASPERGES VERTES & SON JUS DE VIANDE TRUFFÉ. 29,50.-
- LE FILET DE BŒUF EN COCOTTE, RAGOÛT DE HARICOTS DE PIMPOL AUX ARTICHAUTS POIVRADE, GROS LARD & HERBES FRAICHES. 31,50.-
- LE PIGEON DES VOSGES, 'LE COFFRE RÔTI, LA CUISSE CONFITE', POMMES DAUPHINE D'ICI, SAUCE BORDELAISE 'TYPE'. 30,50.-
- LA TAGLIATA DE FILET DE BŒUF EN FINES TRANCHES GRILLÉES, ROQUETTE & 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

- LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR. 9,50.-
- LE MOËLLEUX AU CHOCOLAT, CRÈME ANGLAISE & GLACE CARAMEL, BEURRE SALÉ. 11,50.-
- LE GROS BOUCHON 'BABA AU RHUM' GLACE RHUM-RAISINS. 10,50.-
- LE CAFÉ & GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER. 11,50.-
- LE CHAMPAGNE & GOURMANDISES DE NOTRE PÂTISSIER. 16,50.-
- LE COLONEL, RÂPÉE DE CITRON VERT EN SALLE & PERLE DE 'LIME POIVRE'. 10,50.-
- LA CRÊPE SUZETTE FLAMBÉE EN SALLE, GLACE VANILLE BOURBON. 10,50.-



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

VOUS ÊTES VÉGÉTARIENS ? DITES-LE NOUS & LE CHEF VA SE FAIRE UN PLAISIR DE S'OCCUPER DE VOUS

VOUS ÊTES ÉPICURIEN ET AVIDE DE NOUVELLES SAVEURS ? NOTRE CHEF, ÉTIENNE VA S'EMPLOYER À SURPRENDRE VOS PAPILLES SANS RIEN VOUS DÉVOILER D'AUTRES QUE LES METS DE DÉGUSTATION QUI VOUS SERONT PRÉSENTÉS... VOUS N'AUREZ QU'À SAVOURER CE MONDE D'IVRESSE GUSTATIVE POUR LE PLUS GRAND DES PLAISIRS DE BOUCHE. SERVI UNIQUEMENT LE SOIR POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE.

MENU 'VIENS T'ASSEOIR' ENTRÉE, PLAT & DESSERT
SERVI UNIQUEMENT LE SOIR AU CHOIX. 39,00.-

MENU 'FAIS TOI PLAISIR' 4 PLATS 44,00.-
SERVI UNIQUEMENT LE MIDI

MENU 'LAISSE TOI FAIRE' 6 PLATS 66,00.-
SERVI UNIQUEMENT LE SOIR ACCORD METS / VINS 95,00.-

•

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 LAFARRÈRE-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