



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 RENOUVELÉE CHAQUE SAISON • 8, RUE JAMES-HILLARD POLK • L-3275 BETTEMBOURG • GRAND DUCHÉ DE LUXEMBOURG • CIBOS.LU • INFO@CIBOS.LU • +352 26 52 95 600 • **OUVERT TOUS LES MIDIS [12:00 / 14:00] SAUF LE SAMEDI & TOUS LES SOIRS [19:00 / 22:00] SAUF LE DIMANCHE, LUNDI & MARDI** • À 10MN. DE LUX. VILLE DIR. E25/A3 • [SORTIE LIVANGE] PARKING GRATUIT



H E R V É W A C Q U I E R



ENTREES

- LA TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT MAISON ET BRIOCHE DORÉE. 23,50.-
- LE SAUMON GRAVELAX AU GIN,
BRUNOISE DE MANGUE ET BLINIS. 16,80.-
- LE VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS EN CAPPUCCINO DE VANILLE. 10,20.-
- LA SALADE GOURMANDE AU SAVEUR DE BETTERAVE
[FOIE GRAS, SAINT JACQUES, MAGRET FUMÉ, SAUMON MARINÉ] 17,50.-
- L'ŒUF POCHÉ EN VELOURS DE CRESSONNETTE
PARFUMÉ À L'HUILE DE TRUFFE. 14,80.-
- LA PLANCHETTE DES AMIS POUR 2 PERS. 14,50.-
- LES CROQUETTES DE CREVETTES GRISE
ET FONDUE D'OIGNONS BLANC. 16,20.-



VEGETARIENS

- RISOTTOS 'CLASSIC' 15,50.-
- RISOTTOS 'CHAMPIGNONS' 18,50.-



POISSONS

- LE PAVÉ DE CABILLAUD À LA PEAU LAQUÉE
AU MIEL DE CHÂTAIGNES 25,50.-
- LE FILET DE MERLAN RÔTI
SUR NAGE DE POMMES DE TERRE AU CURCUMA 24,70.-
- L'ÉPAIS SAUMON AU CHORIZO,
HUILE D'OLIVES & CHLOROPHYLLE 24,50.-
- LA DAURADE 'ROYALE' GRILLÉE AU BOIS DE FENOUIL 27,50.-
- LE BAR GRILLÉ AU BOIS DE FENOUIL 27,50.-



VIANDES

- LE JARRET DE VEAU FONDANT,
ZESTE D'ORANGE & HERBES FRAÎCHES 28,50.-
- LES CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, TAPENADE D'OLIVES 29,50.-
- LA PLUMA DE COCHON IBÉRIQUE BIEN SAISIE,
COPEAUX DE PARMESAN 27,50.-
- LE SUPRÊME DE VOLAILLE EN FEUILLETAGE, CRÈME
DE PLEUROTTE COMME UNE BOUCHÉE, PURÉE OU FRITE 23,20.-
- LE FILET DE BŒUF DE BAVIÈRE 31,50.-
- LE CHATEAUBRIAND DE BŒUF 500GR POUR 2 PERS. 65,00.-



LUXEMBOURGEOIS

- LE COLLET AUX FÈVES DES MARAIS. 17,80.-
- LE CORDON BLEU DE VEAU EN BALLOTINE,
CRÈME DE CHAMPIGNONS, POMMES FRITES OU PURÉE. 26,50.-
- LA BOUNESCHLUPP AU METTWURST. 10,20.-



SAUCES

- BÉARNAISE / VIN ROUGE / JUS DE VIANDE / BEURRE BLANC / SAUCE VIERGE/ SAUCE CHAMPIGNONS INCLUS
 - SAUCE MORILLES +3,00.-
 - SAUCE SUPPLÉMENTAIRE 3,00.-
-



GARNITURE

- LA PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE / LA SALADE DE JEUNES POUSSÉS / LA POÊLÉE DE LÉGUMES CROQUANTS / LA TOMBÉE D'ÉPINARDS FRAIS / LE RIZ PARFUMÉ / LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PRÈS-BOIS / RATATOUILLE À LA NIÇOISE / TAGLIATELLES FRAÎCHES AU BEURRE. INCLUS
 - LA PURÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES + 3,00.-
 - GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE 3,00.-
-



FROMAGE

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



DESSERTS

- SPHÈRE DE CACAO EN DUO DE SAVEURES CHOCOLATÉES 8,80.-
- LA TARTE AU FROMAGE BLANC ET SPÉCULOS 9,20.-
- LA CRÈME BRÛLÉE FLAMBÉE EN SALLE 8,70.-
- LA TRILOGIE DE GLACES OU SORBETS 9,00.-
- LE FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR COULANT AU CHOCOLAT BLANC, GLACE VANILLE 9,50.-
- LA TARTE TATIN RAFRAÎCHIE À L'AMANDE 7,50.-
- LE CAFÉ GOURMAND [ASSORTIMENT DE DOUCEURS SUCRÉES ACCOMPAGNÉES DE SON CAFÉ OU THÉ. 12,50.-