



# 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

- LA PLANCHETTE AVEC LES DOIGTS. ENTRE AMI(E)S. POUR 2 PERS. 18,50.-
- LA TARTIFLETTE. LE PETIT PÉCHÉ DU CHEF. 12,50.-



## LES ENTRÉES

- L'IVOIRE AUX SCAMPIS, NOIX DE PECAN, GROS LARD ET POUDRE DE POP-CORN. 18,50.-
- LA TARTELETTE DE ROUGET BARBET, TAPENADE D'OLIVES NOIRES, SAUCE MÉDITERRANÉENNE. 21,50.-
- LE TARTARE DE SAUMON 'DE CHEZ NOUS', CRÈME ACIDULÉE À L'ANETH, PAIN GRILLÉ ET FENOUIL CROQUANT. 21,50.-
- LA TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD 'MAISON', COMOTÉE DE POMMES ET RAISINS DE CORINTHE. 23,50.-
- LE GÂTEAU D'AUBERGINE AU CŒUR DE CHÈVRE, COULIS DE TOMATES, PIGNONS DE PIN TORRÉFIÉS ET BASILIC. 19,50.-



## LES GARNITURES

- NOTRE PURÉE DE POMMES DE TERRE, HUILE DE TRUFFES & TRUFFES.\* 13,50.-
- \*PENDANT LA SAISON DE LA TRUFFES (DEC. JANV. FEV.) 19,50.-
- NOTRE PURÉE DE POMMES DE TERRE NATURE. 7,50.-
- LA POÊLÉE DE CHAMPIGNONS PRÉ-BOIS À L'AIL ET AU PERSIL. 9,50.-
- LA POÊLÉE DE LÉGUMES 'DES PANIERS DE SANDRINE'. 9,50.-
- LE RISOTTO CRÉMEUX NATURE. 10,50.-



# LES POISSONS

- LE TURBOT AUX PÉPITES DE TOURNESOL, RISOTTO CRÉMEUX AU POTIRON, LARD FERMIER ET CHLOROPHYLLE. 31,50.-
- LA NOIX DE SAINT JACQUES AUX CÈLERI 'RAVE' RÔTI, GIROLLES EN PERSILLADE, POMMES GAUFRETTES ET ONCTUEUX DE MARRONS. 30,50.-
- LE THON GRILLÉ NATURE ALLER-RETOUR, DAÏKON-SOJA À L'HUILE DE SÉSAME, SAUCE SECRÈTE ET CHICORÉ. 28,50.-
- LE PAVÉ DE CABILLAUD AU CRESSON DES FONTAINES, POMMES VAPEURS AU SAFRAN, HUILE DE COURGES ET CROSTINI ITALIENS. 28,50.-
- LES POISSONS GRILLÉS AU BOIS DE FENOUIL, SERVI DE POMMES GRENAILLES RISSOLÉES ET DES LÉGUMES DU MOMENT 'DES PANIERS DE SANDRINE'. (DEMANDER NOTRE ARRIVAGE DU JOUR) PRIX SELON LE MARCHÉ



# LES VIANDES

- LE MÉDAILLON D'AGNEAU FERMIER, GROS CUBES DE POTIMARRONS À LA MARJOLAINE, GRELOTS GLACÉS, CHÂTAIGNES ET CROUTONS DE PAIN DE MIE. 31,50.-
- LA POITRINE DE COCHON DES MONTS DU CANTAL CONFITE, RAGOÛT D'ARTICHAUTS ET GRENAILLE AU POIVRE 'CRISPÉ'. 27,50.-
- L'ONGLET DE BŒUF SIMMENTAL DE BAVIÈRE BIEN SAISI, PURÉE DE POMMES DE TERRE, CAROTTES 'TUBES' FONDANTE ET CHOUX VERT. 26,50.-
- LA CÔTE DE VEAU DE GALICE POUR 2 PERSONNES, FRICASSÉE DE LÉGUMES DU MOMENT, POMMES DAUPHINES ET FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ. PRIX SELON LE MARCHÉ
- LA TAGLIATTA DE BŒUF AU PARMESAN DE BUFFLONNE 24 MOIS, SAUCE 'BARTOCETTI'. 26,50.-



## LE FROMAGE

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



## LES DESSERTS

- LA BRIOCHE PERDUE, CRÈME DE MARRONS-GLACÉS, GLACE VANILLE ET CONFITURE DE LAIT. 10,50.-
- LA TARTE FINE AUX POMMES 'GOLDEN', GLACE AU CARAMEL BEURRE SALÉ. 9,50.-
- LA CRÈME BRULÉE À LA VANILLE 'TAHITI' . 9,50.-
- LES CHOUQUETTES COMME DES PROFITEROLES. 11,50.-
- LE COLONEL CLASSIQUE. 8,50.-
- LE CAFÉ GOURMAND. 12,50.-
- LE CHAMPAGNE GOURMAND. 16,50.-



## SUR COMMANDE

NOUS PROPOSONS SUR COMMANDE DES PLATS QUI NÉCESSITENT UNE PRÉPARATION HORS NORMES ET UNE LONGUE CUISSON, TOUT CE QUE VOUS AVEZ À FAIRE ? FAITES APPELER LE CHEF, VOUS VERREZ IL EST ADORABLE.

VOUS ÊTES VÉGÉTARIENS OU AVEZ UN RÉGIME ALIMENTAIRE PARTICULIER ? DITES-LE NOUS & LE CHEF VA SE FAIRE UN PLAISIR DE S'OCCUPER DE VOUS.