

8, rue du Château ; L - 6162 Bourglinster

[banquet@bourglinster.lu](mailto:banquet@bourglinster.lu)

Tél.: 78 78 78-50 Fax.: 78 78 78-52

## ***Brasserie 'Côté Cour'***

### Cuisine du terroir dans l'air du temps

Même si en cuisine comme en amour,  
on se doit de se laisser aller avec délectation.  
Il nous faut prendre le temps d'écouter pour avancer  
et de profiter des touches de bonheur distillées dans notre travail quotidien.

Notre philosophie est de donner l'envie, par des gestes,  
des goûts, des regards, des mots, des sons,  
mais de mettre aussi en valeur les produits de notre terroir.

Ma cuisine se veut comme une aventure, un jeu de piste...  
dans le respect de la nature

*René Mathieu*

***Menu du jour à 21 €***  
*Servi le midi en semaine*

*Les petits gourmets – 15€*

*Oeuf bio*

\*\*\*

*Poisson ou Steak de bœuf*

*Légumes de saison*

\*\*\*

*Glace*

*La Brasserie 'Côté Cour' est ouverte de mercredi à dimanche midi  
et de mercredi à samedi soir et les dimanches soir de concerts.  
(sauf jours fériés)*

# Menu sonate culinaire 34 €

Entrée, plat, dessert au choix

## Les entrées

### Maquereau et tomates « Plaisir estival »

Dos de maquereau juste raidi / collection et textures de tomates / crumble au vieux Berdorf  
Sirop de tomate à boire / huile d'olives San Mauro -18€

### Poulet fermier « Dans l'esprit d'une salade »

Salade composée / graines, baies et feuilles aromatiques d'ici / suprême laqué aux céréales  
Petites gambas rôties aux agrumes, avocat glacé / vinaigrette onctueuse à la cardamome -20€

### Bœuf des prairies Luxembourgeoises « Façon tartare revisitée »

Coupé au couteau, relevé de baies aromatiques / huile de genièvre / moutarde du pays servie glacée  
Sucrine, tétragone / oseille / légumes crus marinés / mikado de pomme de terre nouvelle -21€

### La suggestion du jour dans « Une création dans l'air du temps »

Suivant les disponibilités des produits de la saison -18€

## Les plats

### Morceau d'entrecôte du Pays « Longue maturation » - 23€

ou

### Filet de bœuf du Pays « Longue maturation » supplément menu 8€

Cuit en douceur / légumes bio du moment cuit et cru / frite au ketchup  
Jus court à l'échalote / béarnaise revisitée -30€

### Une portion de carré de veau fermier « Dans l'esprit vitello tonato »

Pulpe de pomme de terre primeur d'ici / fruit et légumes, fleurs de saison  
Jus réduit au quinquina et sauge / mousseux Vitello Tonato / condiment d'aubergines -23€

### Le poisson du jour « Dans le respect de la sauvegarde des espèces »

Juste rôti et déposé sur un crumble de noisettes citron / cébettes laquées / baies acidulées  
Carottes des champs / condiment du jardin / sabayon au romarin pour saucer – 23€

### Le plat du jour « Une création dans l'air du temps »

Suivant les disponibilités des produits de la saison – 21€

## Les desserts

### Baba « Souvenir d'enfance »

Baba imbibé d'un sirop de roses sauvages / framboises en texture / fleurs et herbes sucrées -9€

### Abricot « Souvenir d'un été »

Génoise rôtie aux abricots et glace aux amandes  
Infusion de fruits rouges à la verveine et fleurs aromatiques – 8€

### Chocolat « Saveur d'ici et d'ailleurs »

Gratin au chocolat Manjari sur un carpaccio de pêches confites à la vanille et fleur de lavande d'ici  
Glace aux fleurs de saison et miel d'ici – 10 €

### Le dessert du jour « Une création dans l'air du temps »

Suivant les disponibilités des fruits de la saison – 8€