

NOS PLATS FROIDS

Saumon label rouge fumé par nos soins Câpres, oignons rouges, citrons & toast	€16,50
Assiette luxembourgeoise Kachkéis, Gelée de porc et terrine campagnarde faites maison, jambon cuit & cru du terroir, cornichons, oignons, moutarde & pain	€19,50
Salade printanière du Duc Filet de poulet cuit à basse température, chêne rouge, trévisse, mâche, épinards, avocat, myrtilles, fromage feta et sa vinaigrette faite maison	€17,50

NOS PLATS À RÉCHAUFFER

Chicken Wings 12 pc – sauce Buffalo Accompagné de bâtons de céleri et sauce Ranch	€17,50
Chicken Wings 12 pc – sauce Barbecue Accompagné de bâtons de céleri et sauce Ranch	€17,50
Chicken Wings 12 pc – sel de Maldon & poivre noir Accompagné de bâtons de céleri et sauce Ranch	€17,50
Bouchée à la Reine faite maison Quarts des pommes de terre assaisonnés	€19,50
Wäinzoossiss de veau, sauce moutarde maison Purée de pommes de terre	€18,50
Demi poulet de notre rôtissoire Jus de volaille & pommes de terre grenailles	€21,50
Duc's Ribs Travers de porc du terroir, sauce barbecue faite maison & quarts de pomme de terre assaisonnés	€23,50
Pulled Pork Burger Porc du terroir cuit pendant 8 heures, coleslaw, sauce barbecue faite maison & quarts de pommes de terre assaisonnés	€18,50

LES FORMULES BARBECUE

Les barbecue boxes pour 2 personnes à commander 24 heures à l'avance.

Box Classique **€38,00**

2 brochettes de filet de poulet marinées au thym et citron
2 côtelettes de porc du terroir, marinade du Duc
2 brochettes de filet de bœuf Simmental légèrement salées et sucrées
Salade de pommes de terre

Box asiatique **€38,00**

2 brochettes de filet de poulet marinées façon Yakitori
2 côtelettes de porc du terroir marinées au Miso et Yuzu
2 brochettes de filet de bœuf Simmental marinées style Teriyaki
Salade de concombre légèrement épicée

Box américaine **€38,00**

8 chicken wings marinés à la sauce Buffalo
Spare ribs du terroir marinés et sauce barbecue maison
2 hamburgers assaisonnés 100% filet de bœuf Simmental
Classic Coleslaw

Box Fish & Seafood **€55,00**

2 brochettes de 4 gambas sauvages marinées
1 homard canadien entier cru 600-700gr avec sa marinade
1 bar entier cru 600-800gr assaisonné
Salade de printemps et sa vinaigrette

EXTRA BARBECUE

Lätz. Grillwurst - par pièce	€2,00	Hot sauce faite maison	€1,50
Lätz. Mettwurst - par pièce	€2,50	Sauce barbecue faite maison	€1,50
Salade de pommes de terre	€3,50	Sauce buffalo faite maison	€1,50
Salade verte	€3,50	Mayonnaise faite maison	€1,00
Salade de carottes	€3,50	Ketchup	€1,00
		Moutarde de Luxembourg	€1,00
		Flocons de sel Maldon	€1,00

NOS VINS

Commande minimum de vins sans manger 2 bouteilles

Crémants & Champagne

Bernard-Massard Millésimé Brut 2015/2016 **€22,00**

Champagne Bouché Père & Fils - Brut Cuvée Réserve **€31,00**

Blancs

Pinot Gris - Grand 1er Cru 2018 - Goldberg - Domaine Schram **€18,50**

Riesling - Paradaïs 2018 - Château Pauqué **€28,50**

Chardonnay 2018 - Coteaux de Stadtbredimus – Gales **€18,50**

St. Aubin 2016 - Luce - Marc Colin **€32,00**

Hermitage "Blanche" 2015 - Jean Louis Chave **€48,00**

Rosé

Perle de Rosaline 2018 - Château Sainte Rosaline **€18,00**

Rouges

Mercurey 2017 - Les Vaux - Domaine Jacqueson **€26,00**

Gevrey-Chambertin 2016 - Vieilles Vignes - Domaine Faiveley **€46,00**

Château de la Commandrie 2015 - Lalande de Pomerol **€25,50**

Château Siran 2014 – Margeaux **€35,00**

Lions de Batailley 2015 – Pauillac **€42,00**