

Toute l'équipe du Elch vous souhaite la bienvenue ainsi qu'un bon appétit!



Par respect pour notre clientèle, un endroit spécifique est mis en place pour nos amis fumeurs de cigares, merci de votre compréhension.

# À PARTAGER

## CIABATTA À L'AIL

Ciabatta au beurre à l'ail, persil, mozzarella

15

## POULET KARAAGE

Pop corn de poulet frit Karaage au miel et sésame

16

## CALAMARS FRITS CHIPIRONS

Mayonnaise Sriracha

17

### BITTERBALLEN

Bitterballen de bœuf, sauce à la moutarde (6 pièces)

18

## PLANCHETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES

19

## CROQUETTES DE CREVETTES

Croquettes de crevettes grise (3 pièces)

24



# LES ENTRÉES

#### SALADE DE FALAFELS

Pousses d'épinards , concombre, huile d'olive à la menthe et coriandre, feta glacée, yaourt grec 17

### HARENG MAATJES

Haricot vert et pomme granny, crème aigre, tuile de pain rustique 18

#### TOMATES ANCIENNES

Pétales de Tête de moine, huile d'amande, amandes frites, sel de Maldon fumée 19

### CRUDO DE DORADE

Emulsion de framboise et estragon, noisette et fenouil 24

#### ŒUF PARFAIT BIO

Cappuccino de girolles, truffé d'été 26

## CECINA DE BŒUF

Stracciatella et pêches goûteuses, Mizuna salade 29



## LES TARTARES

(+8€ en plat, accompagnés de frites et salade)

## TARTARE DE BŒUF AMÉRICAIN FAÇON ELCH

Bœuf haché fin, échalotes, persil, câpres, cornichons

21

### TARTARE DE BŒUF DU PAYS AU COUTEAU

Bœuf coupé au couteau, échalotes, câpres, cornichons, huile d'olive

22

#### TARTARE DE SAUMON « LABEL ROUGE »

Guacamole, ciboulette, crevettes grises

26

#### TARTARE DE THON ROUGE

Coulis de poivrons, échalotes, huile d'olive

26

## TRILOGIE DE TARTARES (AU CHOIX)

Uniquement en plat

45



## LES PLATS

#### BURRATA SALAD

Melon, courgettes, pignons de pin

27

#### FILET DE DORADE SEBASTE

Sauce safran et citron noir, fondue de poireau et pomme de terre cube

28

#### RIGATONI AUX GAMBAS

Caviar avruga, jus de homard

29

#### PAVE DE RUMSTEAK DE VEAU

Polenta crémeuse au thym, sauce girolles

35

## ÉPAULE D'AGNEAU ÉPICÉE

Boulghour aux légumes rôtis, jus à l'ail frais

39

#### FILET DE BŒUF SIMMENTAL

Pommes de terre rôties, artichaut poivrade, jus corsé

42

#### THON MI CUIT

Sauce poivrons chipotles, riz rouge de Camargue braisé aux légumes Crème d'avocat, coco, kaffir, choux pé-tsaï

44

#### CHATEAUBRIAND DE BŒUF DU PAYS

Sauté de champignons, frites, sauce béarnaise -2 pers 500gr-

## LES DESSERTS

## **BROWNIE AUX NOIX**

Servi tiède, glace à la corne de gazelle

15

## CREME BRULEE AU MIEL

Lavande, madeleine de Commercy

15

## CHEESECAKE AUTOUR DE LA MIRABELLE

15

## BLANC - MANGER COCO

Coulis ananas

15

## CAFÉ GOURMAND

Quatre douceurs du moment

16



# LE FROMAGE

## SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS

Chutney et fruits secs

18

# LES SORBETS

FRAMBOISE / CITRON /CASSIS / MANGUE 8,50 (2 boules)

# CRÈMES GLACÉES

VANILLE / CHOCOLAT GRAND CRU / PISTACHE / MOKA 8,50 (2 boules)





Pour toutes informations concernant vos évènements, contactez-nous sur : info@elch.lu

Une brochure spécialement prévue à cet effet vous sera envoyée.