

**Toute l'équipe du Elch
Vous souhaite la
bienvenue
Et 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.



Petits plats à partager

Pinchos sur tranches de pain grillées(6pcs)

tapenade, pancetta, Parmesan et œuf de caille
ricotta, jambon Serrano, piquillos, olives
gambas marinés, crème de haricots, tomates séchées

18€

Fricassée de gambas sautés à l'ail

gros haricots blancs en persillade et mini poivrons vert « Del Patron »

17€

Assortiment de fritures mixtes

calamars, petits poissons , légumes, oignons rings
sauce andalouse épicée

16€

Edamame aux piment d'Espelette et fleur de sel

8€

Nos entrées froides

Tataki de faux filet de bœufs Simmental fumé

Sauce Chimichurri aux piments doux

23€

Trilogie autour du Saumon Label Rouge

En carpaccio, tartare et snacké à la plancha
Émulsion au basilic

25€

Terrine de Foie gras de canard, chutney de figues

Brioche grillée et fruits secs torrifiés

26€

Nos entrées chaudes

Œuf poché Bio, velouté de chou fleurs

Fricassée de champignons des bois et toast de focaccia

19€

St Jacques de Dieppe en feuilles de brick

Julienne de légumes et velouté de légumes racines ,

22€

Ris de veau rôti au beurre en persillade

Potimarron et artichauts confits au romarin, jus de viande à la truffe

23€

Nos Tartares

(+10€ en plat, accompagné de frites fraîches et salade)

Tartare de Bœuf du Pays au couteau

Cornichons / câpres / échalote / huile d'olive

21€

Tartare de Bœuf Américain façon Elch

Bœuf haché fin / échalote/persil/câpres / cornichons

21€

Tartare de Saumon Label Rouge

Guacamole / ciboulette / crevettes grises / vinaigrette vanille

25€

Tartare de Thon rouge

Échalote / sésame / Wasabi / jus de citron

26€

Trilogie de Tartares au choix dans la carte (plat)

45€

Nos Ceviches

(+10€ en plat, accompagné de frites fraîches et salade)

Ceviche de Loup de Mer et crevettes grises

Avocat / mangues / échalote / coriandre / citron vert

24€

Ceviche de St jacques et thon rouge

Oignons frits/ piquillos / sésame grillé / copeaux de légumes/coulis de cresson

24€

Nos Veggies

Gnocchi aux légumes d'automne et gorgonzola

Sauce gorgonzola aux noix et fricassée de légumes confits

22€

Polenta crémeuse à la truffe

Fricassée de champignons et légumes d'automne

28€

Nos Viandes

Magret de canard rôti au Miel du Pays

Polenta crémeuse à la truffe et légumes de saison

30€

Filet de veau rôti au thym frais

Pommes persillées, légumes de saison, jus corsé au Pinot Noir

36€

Tournedos de Bœuf Rossini

Purée maison à la truffe , légumes de saison , sauce Bordelaise

42€

Nos Classiques Elch

Chateaubriand de bœuf du Pays et sa sauce Béarnaise Maison

Légumes de saison et frite fraîches

Minimum 2 personnes.

38€ par pers.

Brisket de Bœuf cuite en basse température,

Sauce au piment doux et sésame

Riz parfumé au gingembre et wok de légumes

30€

Joue de bœuf fondante au Pinot Noir du Luxembourg

Purée de pommes de terre et légumes de saison

30€

Bouchée à la reine maison

Ris de veau, suprême de poulet jaune, morilles

Servi avec frites fraîches et salade

36€

La Pêche

Filet de cabillaud sur coulis de tomate épicé

Cuit à la plancha, légumes d'automne et panisse de pois chiches

32€

Duo de St Jacques de Dieppe et gambas

Légumes d'automne, sauce aux crustacés et riz au sésame

36€

Tagliata de thon rouge à la plancha

Fricassée de légumes et écrasée de pommes de terre rattes

Coulis de piquilos

36€

Le Fromage

Assortiment de fromages affinés

Fruits secs et fruits moelleux, confiture

17,5€

Nos Desserts

Cheesecake à la mangue

Sur biscuit Spéculoos et compotée de mangues fraîches

13€

Tartelette au chocolat noir

Éclats de pistache caramélisés , ganache chocolat blanc montée à la vanille

14€

Café Gourmand

Trois gourmandises de notre chef pâtissier

15€

Dame Blanche façon Elch

Glace vanille, sauce chocolat chaude, chantilly

14,50€

Tropézienne à la vanille

Coulis de vanille et framboises fraîches

13,50€

Nos sorbets ^{3€50}/boule

Framboise

Citron

Cassis

Mangue


Nos glaces ^{3€50}/boule

Vanille Bourbon

Chocolat grand cru

Pistache

Moka



Pour toutes informations
concernant vos événements

Contactez nous sur

info@elch.lu

Une brochure spécialement prévue
à cet effet vous sera envoyée