

**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

Houmous de pois chiches au sésame

Coulis vert à la coriandre et pain nordique

9€

Filet de Bar mariné sur pousses d'épinards

Grenades, pignons de pin et émulsion jus de citron huile d'olive

12€

Gambas marinées à l'ail et piment doux

Sur caviar d'aubergines et coulis de basilic

14€

Pâtes de Poulpe à la plancha aux olives

Gros haricots blancs aux fines herbes

14€

Nos entrées froides

Crème brûlée à la truffe d'automne et champignons

Bouquet de jeunes pousses et noisettes grillées

23€

Trilogie autour du thon 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 cèpes

Fricassée de champignons des bois et toast de focaccia

21€

St Jacques de Dieppe rôties et fricassée d'artichauts

Espuma de pommes de terre au safran

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 saumon Label Rouge

Avocat / grenades / échalote / coriandre / citron vert

22€

Ceviche de thon rouge

Oignons nouveaux / piquillos / sésame grillé / copeaux de légumes

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€

Carré de veau gratiné au comté

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

32€

Côte à l'os « Bœuf du Pays » 1KG (pour 2 pers)

Frites, légumes de saison , sauce Béarnaise

85€

Nos Classiques Elch

Paleron de veau braisé puis snacké à la plancha

Fricassée de champignons des bois et pommes grenaille persillées

28€

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

Cuit à la plancha, légumes d'automne, sauce aux crustacés

36€

Cassolette de poissons et crustacés (pour 2pers)

St Jacques, turbot, cabillaud, gambas, poulpe et moules

Légumes de saison et pommes grenaille

Servi sur jus de crustacés à l'huile d'olive de notre récolte

85€

Le Fromage

Assortiment de fromages affinés

Fruits secs et fruits moelleux, confiture

17,5€

Nos Desserts

Délice à la pomme verte

Mousse légère, fruits et coulis de pommes à la vanille

12€

Cheesecake à la mangue

Sur biscuit Speculoos et compotée de mangues fraîches

13€

Moelleux au chocolat

Éclats de pistache et crème glacée à la vanille

13€

Tartelette au citron et framboises

Crèmeux citron et meringue française, framboises fraîches

13€

Café Gourmand

Trois gourmandises de notre chef pâtissier

15€

Dame Blanche façon Elch

Glace vanille, sauce chocolat chaude, chantilly

14,5€

Assiette de fruits frais de saison (pour 2)

Servie avec ses sorbets et tuiles dentelles aux amandes

24€

Menu Prestige Elch

Plat et dessert au choix

52 €

Entrée et plat au choix

60 €

Menu complet

72 €

Amuse Bouche de saison

Entrée au choix

Saint Jacques rôties sur coulis de potiron

Tartare de légumes d'hiver à la coriandre

Chips de betteraves

Ou

Faux filet de Bœuf Simmental fumé maison

Croquettes de fromage de chèvre à la truffe

Jeunes pousses aromatiques

Plat au choix

Magret de canard rôti au Miel du Pays

Purée de pommes de terre et carottes

Topinambours et butternuts confits

Jus court au thym frais

Ou

Duo de thon rouge et gambas à la plancha

Fricassée d'artichauts aux olives de Calamata

Panisse de pois chiches

Coulis de basilic à l'huile d'olive extra vierge

Dessert ou fromage


Assortiment de fromages affinés

Garnitures du moment

Ou

Délice mangue sur biscuit à la pistache

Tuile croustillante au chocolat noir



Pour toutes informations
concernant vos événements

Contactez nous sur

info@elch.lu

Une brochure spécialement prévue
à cet effet vous sera envoyée