



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 grillés(6pcs)

Tapenade, mortadella , Parmesan et œuf de caille
Ricotta au basilic , jambon Serrano, piquillos et tomates séchées
Gambas marinés, concassée de tomates grosses olives vertes marinées

18€

Toast de Focaccia

Bresaola de Bœuf, mozzarella de buffala et tomates cerises

18€

Friture de petits poissons et calamars

Sauce aioli

18€

Edamame au piment d'Espelette et fleur de sel

8€

Nos entrées froides

(+10€ en plats servi frites patates douces)

Tataki de bœuf Simmental fumé

Sauce Chimichurri aux piments doux, asperges vertes croquantes

22€

Tataki de Saumon Label rouge

Guacamole au piments doux et artichauts poivrades marinés

Émulsion au basilic thaï

22€

Déclinaison de tomates couleurs, asperges vertes et Burrata

Gaspacho au basilic, toast de focaccia grillée

20€

Carpaccio de faux filet de bœuf Simmental

Copeaux de vieux Parmesan, roquettes, tomates fraîches

22€

Nos entrées chaudes

Asperges vertes poêlées et Minute de Saumon

Sauce hollandaise

21€

Beignet de fleur de courgette à la ricotta

Jambon Serrano

Brunoise de légumes du soleil et jeunes pousses croquantes

Émulsion jus de citron, huile d'olives et origan frais

22€

Nos Tartares et Ceviches

(+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 plat/câpres / cornichons / tabasco / sauce anglaise

21€

Tartare de Saumon Label Rouge et gambas marinés

Asperges vertes / échalote / légumes grillés / ciboulette / gambas /jus de citron/huile d'olives

25€

Tartare de Thon rouge et tapenade d'olives noires

Échalote / légumes grillés cubes / jus de citron / huile d'olive / basilic

26€

Ceviche de Daurade

Oignons fanes / aubergines grillée / piquillos / persil plat / citron vert / huile d'olives

24€

Ceviche de King Fish à la poutargue de Mulet

Oignons fanes / Légumes du soleil / câpres / tomates séchées / anchois marinés / coulis légumes méditerranéens

24€



Nos Viandes

Carré d'agneau en panures d'herbes aromatiques

Polenta et légumes de saison

Jus corsé à la Sarriette

36€

Magret de canard au Miel du Pays

Pommes de terre grenailles écrasées et condiments

Légumes de saison

32€

Piccata de filet veau au Marsala et citron vert

Purée de pommes de terre à la truffe, asperges vertes et tomate cerises

39€

Nos Veggies

Croustillant de riz noir Vénère

Coulis de légumes, fricassée d'asperges vertes et artichauts

Tofu fumé à la plancha

25€

Tomate cœur de bœuf à la plancha et polenta

Fricassée de légumes et coulis de basilic

25€

Nos Classiques Elch

Chateaubriand de bœuf du Pays et sa sauce Béarnaise Maison

Légumes de saison et frites fraîches

Minimum 2 personnes.

38€ par pers.

Coquelet à la plancha et son laquage au piments doux et sauce soja

Frites de patates douces et légumes de saison

26€

Burger « Elch »

Steak haché de Bœuf Angus et vieux Comté

Salade romaine et tomates cœur de bœuf , oignons caramélisé

Frites fraîches et salade

28€

La Pêche

Filet de Daurade Sébaste et brochette de gambas

Assortiment de légumes grillés

Émulsion huile d'olive jus de citron et origan frais , riz au sésame grillé

32€

Tournedos de thon rouge mi cuit

(servi sur plaque chaude)

Cuisson sur plaque en fonte , assortiment de légumes grillés

et pommes de terre grenailles écrasées et condiments

Coulis de piquillos épicé

36€

Grillade de poissons « Elch »

(servi sur plaque chaude)

Thon, Daurade, pâte de poulpe, gros gambas, saumon , coquillages

Riz au sésame grillé et Salmoriglio à l'origan frais

Assortiment de légumes grillés

42€

Le Fromage

Assortiment de fromages affinés

Fruits secs et fruits moelleux, confiture

17,5€

Nos Desserts

Pavlova au sorbet framboise, assortiments de fruits rouges

Sur biscuit génoise à la vanille

13€

Tartelette gourmande au chocolat noir

ganache chocolat blanc, crémeux pistache

14€

Café Gourmand

Cinq gourmandises de notre Pâtissière

15€

Omelette Norvégienne ,vanille et fraise

Biscuit Joconde , Flambé au Grand Marnier

14,50€

Baba Au Rhum

Chantilly à la vanille ,arrosé au rhum Zacapa

14,50€

Tropézienne à la vanille

Crème anglaise vanille et framboises fraîches

13,50€

Nos sorbets

3€50/boule

Framboise

Citron

Abricots

Fraises

Nos glaces

3€50/boule

Vanille Bourbon

Chocolat grand cru

Pistache

Café expresso



Pour toutes informations
concernant vos événements

Contactez nous sur
secretariat@elch.lu

Une brochure spécialement prévue à cet effet
vous sera envoyée