



LE GRAND NORD

-La brasserie des épicuriens-

Nos planches apéritives

pour 2 ou 4 personnes.

Planche de charcuteries	22€/2pers.
Planche mixte	24€/2pers.
Planche fromages	22€/2pers.
Planche du Sud avec sauce tartare maison	24€/2pers.
Mini planche apéro	16€

Nos entrées

Saumon Gravlax	19€
Carparccio de boeuf	18€
Oeufs mimosa	16€
Escargots de Bourgogne	15€
Scampis crème à la crème d'ail	19€
Noix de St-Jacques aux blancs de poireaux	22€
Cuisses de grenouille (beurre aillé ou crème d'ail)	19€
Ballotine de Gambas	20€
Croquettes Ardenaise (jambon/fromage)	19€
Croquettes de crevettes grises	19€
Croquettes au fromage d'Orval maison	17€

Nos suggestions du moment



Magret de canard au porto	32€
Souris d'agneau et sa purée maison	29€
Parmentier de lapin au pain d'épice	27€
Zèbre aux petits légumes	32€
Cailles farcies au foie gras	28€
Civet de biche sauce forestière	34€
Suprême de poulet farcie au chorizo	26€
Médailon de marcassin sur son lit de champignons	30€

Nos plats

Vol-au-vent maison	22€
Boulettes à la provençale ou liégeoise	20€
Puma de porc	25€
Burger de boeuf	25€
Cordon bleu de pintade, crème champignon	23€
Jamonneau, sauce moutarde	22€
Côtes d'agneau	26€
Taillade de boeuf	30€
Tataki de boeuf	29€
Pavé de boeuf	30€
Entrecôte argentine (300g)	32€
Brochette de boeuf	28€
Tartare de boeuf coupé au couteau	26€
Escalope Milanaise	22€
Orvaliflette	22€
Hachis parmentier	20€
Boudin noir ou blanc (boucherie Schmit de Martelange)	22€
Rognons sauce moutarde	22€

Nos accompagnements

Frites - Croquettes - Gratin dauphinois - Pâtes - Purée

Nos sauces

Champignons - Béarnaise - Poivre vert - Moutarde - Provençale
Beurre maître d'hôtel - Echalotes - Fromage bleu - Liégeoise

Pour les petits loups

Plat

Penne jambon-fromage

Spaghetti bolognaise

Jambon blanc, frites et salade

Boulettes à la provençale

Burger boeuf

Nuggets

(jusqu'à 12 ans)

14€





Nos salades

Salade César	20€
Salade Paysanne (lardon, pomme de terre, oeuf, fromage)	18€



Nos pâtes

Ravioles tomate-mozzarella	18€
Spaghetti bolognaise	18€
Tagliatelles aux scampis	24€
Tagliatelles aux deux saumons	24€
Tortellini épinards sauce italienne	18€



Nos poissons

Pavé de saumon sauce armoricaine	27€
Scampis à la crème d'ail	28€
Ballotine de sole et son riz	25€
Pavé de thon et son riz	30€
Filet d'Espadon sauce hollandaise	29€
Tataki de thon et son riz indien	29€



Nos Moules (jusqu'à fin novembre)

Marinières	22€
Crème à l'ail	24€
Provençale	24€
Chorizo	25€
Au bleu (fromage)	25€
Maison	26€



De saison (à partir de décembre)

Choucroute	26€
------------	-----



Nos desserts

Assiette de fromages	15€
Dame blanche	8.50€
Brésilienne	8.50€
Café glacé	9.50€
Colonel	9.50€
Crème brûlée	10€
Mousse au chocolat	9€
Moelleux au chocolat	12€
Tarte Tatin	12€
Gaufre chantilly & fruits du moment	12€
Café ou thé gourmand	10€
Tiramisu	10€
Duo de mousse	12€



Entre 14h00 & 18h00

Un petit creux l'après-midi ?

La tarte du moment et son café	8€
Croque Monsieur maison	12€
Planche charcuterie	22€
Planche mixte	24€

Nos desserts à la carte



NOS BOISSONS

Eaux

Eau plate 25cl	2.50€
Eau plate 50cl	5.00€
Eau pétillante 25cl	2.50€
Eau pétillante 50cl	5.00€
San pellegrino 50cl	5.00€

Softs

Pepsi	3.00€
Pepsi Max	3.00€
Mirinda	3.00€
7Up	3.00€
Orangina	3.00€
Canada Dry	3.00€

Schweppes

Tonic	3.50€
Agrumes	3.50€
Bitter Leman	3.50€

Looza

Orange	3.20€
Ananas	3.20€
Pomme	3.20€
Pomme-cerise	3.20€
Tomate	3.20€
Fraise	3.20€

Sirops

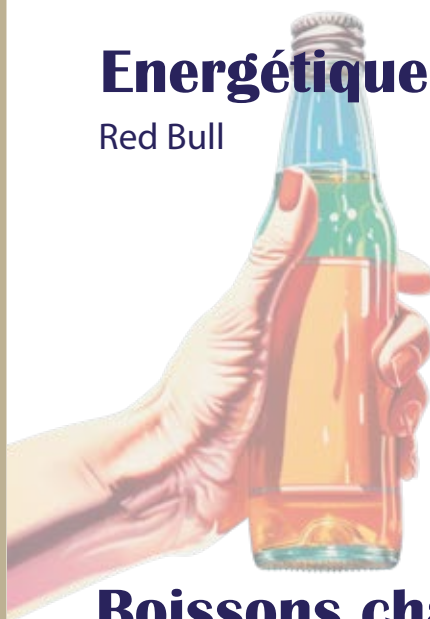
Grenadine	0.50€
Menthe	0.50€
Fraise	0.50€
Cassis	0.50€
Violette	0.50€

Lipton Ice Tea

Green	3.00€
Pêche	3.00€
Pétillant	3.00€

Energétique

Red Bull	4.00€
----------	-------



Boissons chaudes

Café	3.00€
Espresso	3.00€
Double espresso	5.00€
Cappucino chantilly	3.50€
Cappucino Italien	3.50€
Chocolat chaud	4.00€
Chocolat chaud chantilly	4.50€
Latte macchiato	4.00€
Irish coffee	10€
Italian coffee	10€

Infusions

Camomille	3.00€
Menthe	3.00€
Green	3.00€
Noir	3.00€
Citron	3.00€
Fruits rouges	3.00€

Bières pressions

Stella Artois 25cl	2.80€
Stella Artois 50cl	5.20€
Diekirch 33cl	3.00€
Diekirch 50cl	5.20€
Triple Karmeliet 33cl	4.80€
Leffe Blonde 33cl	4.80€
Hoegaarden blanche 33cl	3.80€
Hoegaarden blanche 50cl	5.20€
Corona 25cl	3.50€
Corona 50cl	6.50€

Bières bouteilles

Chimay bleu 33cl	5.00€
Orval 33cl	5.00€
Rocheport 8° 33cl	5.00€
Kasteel rouge 33cl	4.70€
Kasteel framboise 33cl	4.70€
Duvel 33cl	4.70€
Kwak 33cl	4.70€
Chouffe blonde 33cl	4.70€
Liefmans pêche 33cl	3.80€
Liefmans fruitesse 33cl	3.80€
Carlsberg 33cl	3.80€
Lupulus organicus 33cl	4.70€
Lupulus fructus 33cl	4.70€
Lupulus hopéra 33cl	4.70€
Leffe brune 33cl	4.80€
Leffe ruby 33cl	4.80€
Rochehaut blonde 33cl	4.80€
Rochehaut brune 33cl	4.80€
Rochehaut triple blonde 33cl	4.80€
Rochehaut fruits rouges 33cl	4.80€
St-Hubertus tripel hop citra 33cl	5.50€
St-Hubertus tripel blonde 33cl	5.00€
Jupiler	3.20€

Bières sans alcool

Diekirch 0° 33cl	2.80€
Carlsberg 0° 25cl	2.80€
Leffe blonde 0° 33cl	4.70€
Lupulus placebo 0° 33cl	4.70€
Lupulus bleuette 0° 33cl	4.70€
Desperados 0° 33cl	4.70€

Apéritifs

Batida	4.50€
Malibu	4.50€
Passoa	4.50€
Pisang	4.50€
Safari	4.50€
Campari	4.50€
Martini blanc	5.00€
Martini rouge	5.00€
Ricard	5.00€
Pineau des Charentes	5.00€
Porto rouge	5.00€
Porto blanc	5.00€
Muscat	5.00€
Suze	5.00€
Kir vin blanc	6.00€
Kir royal	6.50€
Maitrank maison (en saison)	4.50€
Picon bière	6.00€
Picon vin blanc	6.00€
Cava	6.00€

Pisang 0°	5.00€
Martini floral 0°	5.00€
Martini vibrante 0°	5.00€

Vodkas

Eristoff blanche	5.00€
Eristoff rouge	5.00€
Belvédère	8.50€

Gins

Bombay Sapphire	7.00€
Arduenna	7.50€
Gin Mare	8.50
Gordon 0°	6.00€

Les prix ne comprennent pas le soft ou le jus servi en accompagnement.



Digestifs

Poire Williams	8.00€
Mirabelle	8.00€
Framboise	8.00€
Vieille prune	8.00€
Poire Cognac	8.00€
Armagnac	8.00€
Calvados	8.00€
Grappa	7.00€
Amaretto Disaronno	7.00€
Amaretto 0°	5.00€
Bailey's original	7.00€
Cointreau	7.00€
Sambuca	7.00€
Limoncello	7.00€
Averna	6.50€
Grand Marnier	8.00€
Tequila	6.50€
Armagnac	8.00€

Rhums

Bacardi Carte blanca/oro	5.00€
Bacardi 8 ans reserva ocho	7.50€
Don Papa	8.00€
Appleton 12 ans	8.00€
Diplomatico	8.00€
Zacapa 23 ans	10€

Cognacs

Martel VS	7.00€
Remy Martin VS	7.00€
Ronsard XO	7.00€

Whiskys

William Lawson	6.00€
Johnnie Walker Red Label	7.00€
Chivas Regal	8.50€
Talisker	8.50€

Jack Daniel's

Tennessee Honey	7.00€
Tennessee Fire	7.00€
Tennessee Apple	7.00€
Old N°7	8.00€
Gentleman Jack	8.00€
Single Barrel	8.00€

LE GRAND NORD

-La brasserie des épicuriens-

Suivez-nous !

 @legrandnordbrasserie

 @legrandnord_brasserie

www.legrandnord.lu



A découvrir

Découvrez notre plateau dégustation composé de 4 bières brassées et embouteillées à Rochehaut, avec l'eau de Rochehaut, les levures de l'Abbaye et du malt belge.

La Blonde 5.5°

La blonde alternative aux traditionnelles pils et véritable « bière de soif », la Blonde n'en propose pas moins un produit riche en goût et un taux d'alcool réduit.

Ce caractère marqué est le résultat, en plus du malt d'orge belge, de l'usage du froment et du egle qui lui apporte des notes épicées et de la texture. La levure lui confère des notes fraîches d'agrumes et de fruits du verger.

La Triple Blonde 8.5°

Sans aucun ajout de sucre, la triple utilise trois grains : du malt d'orge clair qui lui procure avant fermentation sa belle couleur d'un jaune paille intense, puis de l'avoine et du froment pour renforcer sa structure soyeuse et rendre sa mousse délicieusement crémeuse.

Un mélange de coriandre et d'écorce d'orange lui donnent sa touche de fraîcheur et ses notes d'agrumes.

La Fruits Rouges 6°

Cette bière à base de vrais jus de fruits de cerises, framboises et myrtilles présente une belle robe rouge foncée. En bouche, le fruit domine sur le malt et il est possible de reconnaître les arômes de fruits de bois. A base de vrai jus de fruits naturels !

La Brune 9°

La Brune annonce la couleur : généreuse en goût et très digeste ! Elle a été élaborée en combinant des grains touraillés et du sucre candi foncé. Le résultat ? Un bouquet de fruits confits marqués, avec des notes de fruits du verger dont la pomme et la poire.

Une petite proportion de grains torrifiés lui apportent de douces notes de chocolat et de moka.



Pour accompagner votre dégustation.

Nos planches apéritives

pour 2 ou 4 personnes.

Mini planche apéro	16€
Planche de charcuteries	22€/2pers.
Planche mixte	24€/2pers.
Planche fromages	22€/2pers.
Planche du Sud avec sauce tartare maison	24€/2pers.

10€

