



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 et grenades

Coulis de Basilic et toast de focaccia

18€

### Crostini de focaccia à la Bresaola et parmesan

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, légumes croquants

22€

### Tataki de Saumon Label rouge

Guacamole au piments doux et artichauts poivrades marinés

Émulsion au basilic thaï

22€

### Déclinaison de tomates couleurs 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 Salades

### Salade Caesar au suprême de volaille « Label Rouge »

Salade croquante et copeaux de parmesan, croûtons et œufs dur

22€/29€

### Salade Océane

Salade Romaine, saumon mariné, gambas rôti et beignets de calamars  
assortiment de tomates couleurs et olives marinées

22€/29€

## 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€

### Tartare de Dorade et avocats à la coriandre

Échalote / coriandre / jus de citron / avocats / huile d'olive / basilic/grenades

24€

### Ceviche de Daurade

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

24€

### Ceviche de Thon rouge

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

25€



## 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€**

### **Tagliata de carré veau au Marsala**

Purée de pommes de terre , légumes de saison

Copeaux de parmesan et roquette

**39€**

### **Brisket de Bœuf cuite en basse température**

Sauce au piment doux et sésame

Riz parfumé au gingembre et wok de légumes

**30€**

## Nos Veggies

### **Croustillant de riz noir Vénère**

Coulis de légumes, légumes de saison 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.

### 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, pattes 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€

Choux Chocolat Praliné

Mousse chocolat origine Perou, cœur praliné

14€

Café Gourmand

Cinq gourmandises de notre Pâtissier

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€

Sablé pur beurre, crème amandes, fraise et framboises

Coulis à la vanille

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](mailto:secretariat@elch.lu)

Une brochure spécialement prévue à cet effet  
vous sera envoyée