



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

Fricassée de Gambas sautés à l'Ail

Gros haricots blancs en persillade et mini poivrons verts « Del Patron »

17€

Planchette de Charcuteries et Fromages

Jambon Serrano, saucisson, bresaola, mortadelle, éclats de Parmesan et Comté

16€

Assortiment d'Accras et sa sauce tomate épicée

Petits beignets au Cabillaud salé, légumes et Crevettes

12€

Toasts grillés de Focaccia

6 Toast grillés garnis de Saumon mariné à l'Aneth et Guacamole

18€

Pinchos de Fromage et Bœuf

6 Toast grillés garnis avec fromage de Chèvre et bœuf séché

16€

Croquettes de Crevettes grises

3 pièces avec sauce maison aux fines herbes

18€

Nos entrées froides

Saumon «Label Rouge» mariné maison à la Betterave et aux herbes fraîches

Toasts grillés de focaccia et crème fouettée au Raifort

23€

Trilogie autour du Thon rouge

Carpaccio, Tartare et Snacké à la plancha

Émulsion au Basilic et pickles

25€

Cube de Foie gras de Canard et chutney de Figes

Brioche grillée et fruits secs torréfiés

25€

Nos entrées chaudes

Œuf Bio poché, velouté de pomme de terre à la Truffe

Fricassée de Champignons des bois et râpé de Truffe fraîche

24€

Saint Jacques de Dieppe à la plancha

Julienne de légumes et velouté de Potimarron au lait de Coco

24€

Escalope de Foie gras poêlée

Potimarron et Artichaut confits au Romarin, jus de viande à la Truffe

24€

Nos Tartares

(+8€ en plat, accompagné de frites fraîches et salade)

Tartare de Bœuf du Pays au couteau

Bœuf coupé au couteau / échalotes / câpres / cornichons / huile d'olive

21€

Tartare de Bœuf Américain façon Elch

Bœuf haché fin / échalotes / persil / câpres / cornichons

21€

Tartare de Saumon «Label Rouge»

Guacamole / ciboulette / crevettes grises / vinaigrette vanille

25€

Tartare de Thon rouge

Coulis de poivrons / échalotes / piquillos / basilic / huile d'olive / jus de citron

26€

Nos Risotto

Risotto au Safran

Fricassée de Gambas Bio et Artichauts, coulis de Basilic

29€

Risotto au Barolo et Champignons des bois

Roulé de Jarret de Veau confit et son jus corsé

29€

Nos Veggies

Gnocchi aux légumes d'Automne et sauce au Gorgonzola

Sauce Gorgonzola aux Noix, pignons de pins et fricassée de Champignons des bois

24€

Aubergine confite aux fines herbes

Houmous de Pois chiches et légumes d'Automne confits

24€

Nos Viandes

Magret de Canard rôti au miel du Pays

Polenta crémeuse à la Truffe et légumes de saison

30€

Cœur de Ris de Veau rôti au beurre en persillade

Potimarron et Artichaut confits au Romarin, pommes de terre grenailles

Sauce au Marsala

42€

Tournedos de Bœuf Rossini

Escalope de Foie gras poêlée, purée maison à la Truffe, légumes de saison

Rappé de Truffe fraîche

45€

Nos Classiques Elch

Chateaubriand de Bœuf du Pays et sa sauce Béarnaise maison (500G)

Légumes de saison et frites

Minimum 2 personnes.

39€ par pers.

Navarin d'Agneau braisé aux Girolles

Pommes de terre en persillade et légumes d'Automne

28€

Joue de Bœuf fondante au Pinot Noir Luxembourgeois

Purée de pomme de terre et légumes de saison

29€

Bouchée à la Reine maison

Ris de Veau, suprême de Poulet Jaune, Morilles

Servi avec frites et salade

36€

La Pêche

Filet de Turbot rôti aux Amandes grillées

Cuit à la plancha, servi avec légumes d'Automne et risotto au Safran

Sauce aux Coquillages

42€

Duo de Saint Jacques de Dieppe et Gambas

Légumes d'Automne, sauce aux Crustacés et Polenta frite

36€

Cassolette de Lotte et Coquillages

Sauce crème, légumes et riz au Sésame

32€

Le Fromage

Assortiment de fromages affinés

Fruits secs et fruits moelleux, confiture

17,50€

Nos Desserts

Cheesecake à la Mangue

Compotée de Mangue à la Vanille et Framboises fraîches

13,50€

Baba au Rhum

Arrosé de Rhum Zacapa et chantilly à la Vanille

14,50€

Café gourmand

Quatre gourmandises de notre chef pâtissier

16€

Délice Praliné et sa mousse au Café

Ganache Chocolat-Noisette et coulis de Vanille

14€

Soufflé glacé au Chocolat

Sauce à la Vanille et ganache à la Pistache

14€

Omelette Norvégienne à la Poire et aux Marrons

Flambée au Grand Marnier, coulis de Fruits rouges

15€

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 évènements
Contactez-nous sur
info@elch.lu

Une brochure spécialement prévue
à cet effet vous sera envoyée