

“LA PÉNICHE VINTAGE”

Nos Entrées et nos Snacking

Velouté de Potiron aux Eclats de Marrons en Bol de Pain avec ou sans Lardons	12,- €
La « Bouneschlupp » avec Pain des Alpes	9,- €
Nos Flam's , à partager “Gratinée ou Saumon ou Veggie”	15,- €
La Planche du Terroir Charcuterie, Saucissons, Paté, Fromages, Gelée	16,- €
Plat servi avec Frites & Salade	24,- €
« Feierstengzalot »	15,- €
Quiche de la Moselle , Oignons, Lard, Crudités et Salade	13,- €
Trois « Gromperekichelcher » avec Compote de Pommes	11,- €
VEGETARIEN La Planche Méditerranée Olives, Tomates, Mozzarella, Tapenades, Légumes croquant	16,- €
VEGAN Hummus & Falafel, Dips.....	12,- €

Pour nos Moussaillons

Nuggets Poulet, Frites (Mayo, Ketchup) ou Viennoise frit, Frites (Mayo, Ketchup) ou Nuggets Poisson, Frites (Mayo, Ketchup)	10,- € par plat
---	--------------------

“LA PÉNICHE VINTAGE”

Nos Plats et nos Suggestions

Burger Luxembourgeois 240 gr « La Péniche VINTage » <i>Bœuf avec double Fromage, Oignons poêlés, BBQ-Sauce, Tomates, Concombres aigres, Œuf avec ou sans Lardons</i>	27,- €
Cœur de Rumsteak Bœuf Paraguay, Frites & Légumes	31,- €
Cordon Bleu de Veau fait Bateau, Frites et légumes	30,- €
« Wainzoossiss » sauce Moutarde & Pommes de Terre rôties	22,- €
Bouchée à la Reine, Frites et Salade	24,- €
Jarret aux Herbes 900gr et sa Choucroute, Pommes de Terre Grenaille	26,- €
Nos Rognons de Veau rôti, Sauce au Porto & Tagliatelles fraîches	26 €
Filet de Cabillaud grillé sur sa Peau, Purée de Patates douces, Sauce au Vin blanc avec Légumes de Saison	28,- €
Scampis Indienne, sauce Curry, Tagliatelles	26,- €
« Mehl Kniddel » avec Lard	18,- €
Fondue Fromages « Savoyarde » & Charcuterie	29,- €
Mont d'Or au Four 400gr, Charcuterie	29,- €
VEGGIE Burger « La Péniche VINTage »	24,- €
VEGETARIEN Purée de Patates douces et Courgettes	19,- €
VEGETARIEN Risotto au Potiron	21,- €
VEGAN Poches de Gyoza farcies aux Légumes frais, Enokis, Légumes exotiques, sur un Jus de Noix de Coco	23,- €

“**LA PÉNICHE VINTAGE**”

Nos Desserts

Gaufres Belges avec Glace Nougat et sauce Chocolat chaude	9,- €
Café Glacé	8,- €
Coupe Glacée « Rêve d'Hiver » Cookies Noix, Spéculoos, Noix Sirop d'érable et Griottes chaudes	10,- €
Tartelette avec Mousse au Maspépain et au Pavot	9,- €
Tarte au Potiron avec Gingembre et Glace et Vanille	10,- €
Nos Café Gourmand	11,- €

**Tous les vendredis et samedis soir
mini - concert pour nos clients du restaurant
« La Péniche VINTage »**

**4 & 5 février 2023 « WINE CHEESE ENJOY »
La Saint Valentin 14.02.2023**

www.vintageboat.lu

vintage@navitours.lu - Tél.: 00352 75 84 89-7 - Mobil : 00352 691 917 630

Facebook – Newsletter – Instagram