

La Péniche VINTage

Nos Entrées

Assiette Terroir « Dégustation mixte » 13,- €

Planche de Fromages « Terroir & Grande Région » 15,- €

Nos Flamm's

Gratinées, Saumon ou Veggie Entrée 13,- € Plat 19,- €

Salade de Chèvre chaud, Lard & Miel 15,- €

Salade de Scampis marinés Entrée 14,- € Plat 20,- €

Salade Niçoise façon « VINTage » 20,50 €

Salade Vosgienne Entrée 13,- € Plat 19,- €

Carpaccio de Bœuf au Pesto, Roquette & Parmesan 15,- €

Assiette de Foie Gras maison, Confit d'Oignons & sa Brioche 21,- €

Pâté au Riesling et ses Crudités 15,- €

Saumon fumé façon « VINTage », Crème de Ciboulette et Blinis 16,- €

Trois « Gromperekichelcher » avec Compote de Pommes 10,- €

Friture d'Eperlan Sauce Gribiche & Citron 11,- €

Beignets de Calamar sauce Aioli 10,- €

Du lundi au vendredi uniquement à midi hors jours fériés

Plat du Jour 15,- €

Plat du Jour & Dessert 21,- €

Suggestion

Voir avec nos responsables sur place

Informez notre Crew svp en cas d'allergies ou d'intolérance alimentaires avant la commande !

La Péniche VINTage

Nos Plats

Mix Grill côté Terre

Bœuf, Volaille, Porc & Agneau - Sauce, Frites & Salade 26,- €

Mix Grill côté Mer

Gambas Black Tiger, Thon, Saumon & Rouget - Sauce, Frites & Salade 28,- €

Le Burger "La Péniche VINTage" 21,50 €

Le Burger **Veggie** "La Pénche VINTage" 21,50 €

Notre **Tartare de Bœuf**, Frites & Salade 24,- €

Entrecôte de Bœuf, sauce Maître d'Hôtel ou Béarnaise, Frites & Salade 25,- €

Rognons de Veau à la Moutarde à l'ancienne, Tagliatelles 23,- €

Notre **Bouchée à la Reine**, Frites & Salade 19,- €

« **Wäinzoossiss** » sauce **Robert**, Pommes de Terres rôties 17,50 €

« **Mielkniddelen** », Crème au Lard 13,- €

La grande assiette de **Dégustation** & ses Pommes de Terres rôties, Salade 18,50 €

Cuisse de Canard confite, **Jus aux Tym & Chips Sarladaises** 18,- €

Fricassée de Scampis et son Beurre à l'Ail, Riz aux 3 Parfums 25,- €

Daurade grillée, Huile Vierge, Riz & Salade 27,- €

Nos Pennes **Veggie** à la Tomate, Champignons & Haché de Quorn 18,- €

Pennes Pesto Rosso, Poulet mariné et Parmesan 18,- €

Les Lundis : **Les enfants** accompagnés de leurs parents (grand-parents), **gratuit** (Fish Sticks or Saucisse Octopus)

Les Mercredis : **Happy Hour 17h30 – 18h30** (une boisson payée + une boisson offerte)

Les Vendredis midi : Deux personnes restauration à la carte

+ 1 promenade panoramique bateau gratuite hors juillet et août

Les Vendredis : **mini Gigs** +-19h00 - +-22h30 (réservation souhaitée)

Les Samedis : **Live Concert** +-19h00 - +-22h30 (uniquement en restauration)

Les Dimanches : **Apéro Happy Hour 11h00 – 12h00**



La Péniche VINTage

Nos Desserts

Dame Blanche, Chocolat chaud 8,- €

Moelleux au Chocolat et sa boule de Glace Vanille 9,- €

Tarte fine aux Pommes & Glace Caramel 9,- €

Notre Café Gourmand 10,- €

Colonel du bateau 9,50 €

Gâteau Quetsch-Streusel, Glace Vanille 8,- €

« Apfelstrudel » tiède et boule de Glace Vanille 9,- €

Boule de Glace au choix 3,- €

Voir notre suggestion du Jour

La Péniche VINTage est un projet qui a été réalisé pendant la Pandémie en mai 2020. Avec l'arrêt complet de nos bateaux la gérance a décidé, à la suite d'un rêve ..., de réaliser ce projet sur un de nos bateaux. Le jour d'ouverture était le 10 juillet 2020, sur notre petit bateau et quelques mois plus tard transférés sur notre MuseI Schëff. Pour nos dégustations de produits du Terroir et de la grande Région alors (Luxembourg, France la Lorraine, Allemagne La Rhénanie Palatinat et le Saarland ainsi que nos voisins de Belgique avec La Province du Luxembourg) nous proposons plus de 250 produits à la carte mais aussi des Formules Tasting spécifiques, vins, bière, fromages, ... et beaucoup plus. L'idée est allée plus loin encore, le client peut aussi acheter le mobilier et plus...

Histoire à suivre. La Direction

Ouverture

Lundi au Jeudi, de 11h00 – 23h30

Vendredi et Samedi, de 11h00 – 00h30

Dimanche de 10h30 – 23h00

L'équipage de « La Péniche VINTage » vous remercie et vous souhaite, un agréable séjour