

Bienvenue au

Kaf Lokal

Ici, on cuisine avec ce que la saison nous offre, avec des produits choisis avec soin et beaucoup de cœur.

Une cuisine simple, honnête et réconfortante, comme à la maison, mais sans la vaisselle.



Sou schmaacht
Lëtzebuerg



Savourez le Luxembourg

Tous nos plats peuvent être emportés.

Par souci de l'environnement, nous proposons des emballages jetables (1 €), des Ecobox consignées (5 €) ou la possibilité d'apporter votre propre contenant, ce qui est gratuit.

1

*Les recettes ou ingrédients du jour sont indiqués à la page 4.
Nous privilégions une cuisine transparente, évolutive et de saison.*

ALLERGÈNES

1. Les céréales qui contiennent du gluten : 1a Blé (épeautre, kamut), 1b seigle, 1c orge, 1d avoine, 1e épeautre, 1f kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales
2. Les crustacés et produits à base de crustacés
3. Les œufs et produits à base d'œufs
4. Les poissons et produits à base de poissons
5. Les arachides et produits à base d'arachides
6. Le soja et produits à base de soja
7. Le lait et produits à base de lait (y compris lactose)
8. Les fruits à coque: 8a Amandes, 8b noisettes, 8c noix, 8d noix de cajou, 8e noix de pécan, 8f noix du Brésil, 8g pistaches, 8h noix de Macadamia, 8i noix du Queensland
9. Le céleri et produits à base de céleri
10. La moutarde et produits à base de moutarde
11. Les graines de sésame et produits à base de graines de sésame
12. Les sulfites et l'anhydride sulfureux (si >10mg/kg ou 10ml/L dans le produit fini)
13. Le lupin et produits à base de lupin
14. Les mollusques et produits à base de mollusques

NOS FOURNISSEURS

Nos producteurs sont engagés, locaux et transparents.

AM GÄERTCHEN

APEMH

ATP

BIO COQ DES PRÈS

BIOG

DEN ESCHER GEMEISGUART

DUDELMAGIE

GEHAANSHAFF

HAFF MULLER-LEMMER

LËTZ EEËR

LUXLAIT

LE MOULIN

MOUTARDERIE DU LUXEMBOURG

ON.PERFEKT

PANELUX

PUNDEL

SALAISONS MEYER

UELEGPRESS

VUM MILLER (HAFF MILLER-MARIANY)

Certains plats sont marqués d'un astérisque (*).
Vous trouverez sur cette page la liste des ingrédients du jour ainsi que les allergènes correspondants.

Soupe > pdt, carottes, tomates, oignons, oseille sanguine, huile d'olive, sel & poivre, herbes aromatiques

Salades > salade verte, carottes, concombre, oignons, betteraves rouge, cornichons

Quiches >

Saumon : Courgettes, aubergines, tomates, oignons

Maraîchère : Courgettes, carottes, oignons, herbes aromatiques

Fondant végétal : Aubergine, carottes, tomates, oignons, herbes aromatiques

Gâteau ou tarte > farine de blé ; beurre ; lait

POUR COMMENCER

Soupe de légumes

Demi-Portion 5 €

Plat 10 €

Légumes frais de saison*, huile d'olive, sel & poivre

Allergènes : cèleri

Goulaschzopp

Plat 14 €

Viande de bœuf ; oignons ; ail ; tomates ; carottes ; pommes de terre ; poivron

Allergènes : cèleri (fond de bœuf)

PETIT CREUX

Croque végété 8 €

Pain Mie ; tartinade de légumes maison ; fromage

Allergènes : gluten (blé), œuf, lait

Croque maison 9 €

Pain Mie ; tartinade de betteraves maison ; jambon cru ; fromage

Allergènes : gluten (blé), œuf, lait

Combo Croque 10 €

Croque végété ou Croque maison & petite salade

Allergènes : gluten (blé), œuf, lait

PLATS CHAUDS & RÉCONFORTANTS

Quiche Lorraine 11 €

Pâte brisée, lardons, crème et fromage

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait*

Quiche maraîchère 10 €

Pâte brisée, légumes frais* et fromage

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait*

Quiche au saumon 11 €

Pâte brisée, saumon et légumes frais*

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait, poisson*

Quiche paysanne 11 €

Pâte brisée, poulet, champignons, oignons, potiron, herbes aromatiques

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait,*

Fondant végétal du jardin 10 €

Pâte à base de farine de riz ou de sarrasin ou farine de maïs, légumes de saison*

Allergènes : *préparée sans produits laitiers ni œufs ni gluten*

Kniddelen traditionnels 14 €

A la crème et lardons

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait*

Kniddelen sauce au Kachkéis 14 €

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait, sulfites (Riesling> Domaine Schram)*

Bifana (Dinde ou porc) au beurre maître d'hôtel 14 €

Accompagné de riz et salade

Allergènes : *lait ; moutarde (vinaigrette)*

Pâtes aux légumes du Escher Geméisguart 10€

Légumes frais de saison disponible

Pâtes : Le Moulin ou Dudelmagie

Allergènes : gluten (blé ou épeautre), céleri

SALADES

*Nos salades sont servies avec notre vinaigrette maison (**moutarde**),
que vous pouvez acheter pour 3 € / 200ml*

Salade d'accompagnement 4 €

Salade verte et crudités de saison*

Allergènes : moutarde (vinaigrette)

Salade composée 11 €

Salade verte, crudités de saison*

Allergènes : moutarde (vinaigrette)

Feierstengszalot 16 €

Macreuse, oignons, œuf, ciboulette, cornichons et pain

Allergènes : gluten (blé), œuf, céleri, moutarde

Bauerentelleren – Saveurs du terroir

Boucherie-Salaisons Meyer

Assiette du terroir 25 €

Sélection gourmande de pâté ; jambon cru et jambon cuit, salami, fromage (Berdorfer Kéis), œuf, cornichons,
Accompagné d'une petite salade ; du beurre et pain.

Allergènes : *gluten (blé), œuf, lait, céleri*

Assiette de jambon mixte 22 €

Jambon cuit et cru de Salaisons Meyer

Accompagné d'une petite salade, du beurre et pain

Allergènes : *gluten (blé), œuf, céleri*

Assiette de jambon cru 20 €

Jambon cru de Salaisons Meyer

Accompagné d'une petite salade, du beurre et pain

Allergènes : *gluten (blé), œuf, céleri*

Assiette de jambon cuit 19 €

Jambon cuit de Salaisons Meyer

Accompagné d'une petite salade, du beurre et pain

Allergènes : *gluten (blé), œuf, céleri*

Petits extras

Pain et beurre 3 €

Allergènes : *gluten (blé) ; lait*

Pommes de terre rissolées 4 €

Allergènes : *sans*

DOUCEURS POUR FINIR

Gâteau ou tarte du jour* 5 €

Préparé maison, selon l'inspiration du jour

Allergènes : lait, œuf, blé

Glace Luxlait 4 €

Vanille, chocolat ou moka

Allergènes : lait

Café glacé 8 €

Café froid et glace vanille

Allergènes : lait

Supplément chantilly 1 €

Allergènes : lait

Colonel 10 €

2 boules de sorbet citron et un shot de Vodka

General 10 €

2 boules de sorbet fraise et un shot de Vodka

Boissons

Boissons chaudes

Cafés soigneusement sélectionnés, thés locaux et douceurs chaudes pour accompagner chaque moment.

BRUNO

Espresso	2,7 €
Café, espresso macchiato (<i>allergène : lait</i>)	3 €
Café au lait, flat white, cappuccino (<i>allergène : lait</i>)	3,2 €
Double espresso, latte macchiato (<i>allergène : lait</i>)	4 €
Cappuccino chantilly (<i>allergène : lait</i>)	4,2 €

Bléi vum Séi & Tricentenaire

Thé	2,7 €
-----	-------

Caotina

Chocolat chaud (<i>allergène : lait</i>)	3,2 €
--	-------

Ecoffee

Alternative au café, sans caféine, à base de lupin

Café filtre (Feierboun Minettsboun)	2 €
---	-----

Kaale Kaffi / Café frappé

Café froid rafraîchissant, idéal quand on veut du goût sans lourdeur

Luxlait

Tasse de lait (<i>allergène : lait</i>)	2 €
---	-----

Alternative lait avoine (<i>allergène : avoine</i>)	+0,50 €
---	---------

Boissons fraîches & softs

Rafraîchissements artisanaux, jus locaux et recettes maison.

Eau plate ou pétillante 30 cl	1,5 €
Eau plate ou pétillante 50 cl	1,8 €
Eau plate ou pétillante 100 cl	3,5 €
Let'z (cola, citron, orange)	3 €
Jus Lampi (pomme, poire-cerise, poire)	3 €
Jus EppelPress (selon disponibilité)	3 €
Jus et thés APEMH (selon disponibilités)	4 €
Jus de raisins (Domaine Schram ou Sunnen-Hoffmann)	3€
Jus de Coing ou Poire (Ramborn)	3,5€
Ortea (apple, blackcurrant) 33 cl	4 €
Thé froid maison (sans sucre)	3 €
Tonic	3 €
Schorle	3,8 €
Pomme fraîche (EppelPress) ou raisin (Domaine Schram / Domaine Sunnen-Hoffmann)	
Supplément sirop / citron	0,5 €

Bières & low alcohol

Bières, cidres et alternatives sans alcool de producteurs régionaux.

Battin

Gambrinus	3,5 €
Sans Alcool	3,5€

Ramborn

Cidre, cidre pink	4,5 €
-------------------	-------

Simon

Bière sans alcool 0 %	3,5 €
-----------------------	-------

Bofferding

Bière sans alcool 0%	3,5 €
----------------------	-------

Apéritifs

Pour ouvrir l'appétit avec des créations locales.

Limoncelle Spritz ou Orancello Spritz (APEMH)	10 €
--	------

Bulles d'or	10 €
-------------	------

*(sirop Gingembre & Kurkuma de **APEMH**, Crémant **KOX** et eau pétillante)*

OPYOS

Pastis, vermouth rouge,	8 €
-------------------------	-----

Gin (selon disponibilité) & Tonic	13 €
-----------------------------------	------

BATTOR

Amer & bière	9 €
--------------	-----

Bitter	8 €
--------	-----

MANSFED Vodka (shot)	7 €
-----------------------------	-----

Vodka-Kiisch	13 €
--------------	------

Vins et Crémants

Allergènes : Anhydride sulfureux et sulfites

Une sélection de domaines luxembourgeois, entre fraîcheur, caractère et terroir.

Domaine Sunnen-Hoffmann (BIO)

Libellulla (rosé, blanc)	6 €
Rivaner	3 €
Pinot noir	7,5 €
Coupe bio	7,5 €

Domaine KOX

Pinot gris	4,5 €
Pinot noir	6 €
Coupe	5 €

Domaine SCHRAM (VEGAN)

Chardonnay	5 €
Rosé	4 €

Digestifs

Des spiritueux choisis pour conclure le repas tout en douceur.

Eau-de-vie	5 €
<i>(4 cl, selon disponibilité Distillerie Adam ou Diedenacker)</i>	
Modrepp (4 cl, Bléi vum Séi)	5 €
Hunnegdrepp (4 cl, Apis Kremer)	5 €
Liqueur	5 €
<i>(4cl selon disponibilité, Distillerie Adam ou Diedenacker)</i>	