





Ceci n'est pas une copie du dernier restaurant où vous avez mangé.

Au Public House, vous vous retrouverez à manger dans le salon d'Anne, Mathias et Davide. Un mélange amusant de trois personnalités et de parcours gastronomiques différents. Notre objectif est de vous faire sentir les bienvenus et de vous faire partir avec un sourire sur le visage !

Dans la cuisine, nous travaillons en étroite collaboration avec des producteurs locaux, mettant en valeur la qualité de leur savoir-faire et transformant ces ingrédients en plats que vous allez déguster ce soir. Pour nous, tout tourne autour de la régionalité et de la saisonnalité, dans le but de créer un lien plus fort avec ce que nous mangeons.

Nos vins au Public House sont sélectionnés avec la même philosophie que les ingrédients utilisés dans notre cuisine. Mettre en avant la personne derrière le produit. Nos vins sont importés par nous-mêmes, ou sélectionnés avec des importateurs partageant la même vision d'intervention minimale. Il ne s'agit pas de masquer les véritables caractéristiques des raisins, mais plutôt d'élaborer les aspects les plus beaux d'entre eux. Nos vins sont là pour raconter une histoire, vous emmenant de la vigne, à la bouteille et finalement à votre verre.

Santé et bon appétit,

L'équipe du Public House



Un grand merci à tous les producteurs, partenaires et amis qui nous fournissent les ingrédients et les vins que nous utilisons pour vous faire vivre une expérience unique.



Menu dégustation

meringue de carotte, émulsion thym
croustillant au levain
feierstengsalot tartlette

allergènes: blé, lait, moutarde

carottes au bbq,
estragon, ail des ours

allergènes: moutarde

pomme de terre,
fromage fumé, marron, oeuf truite

allergènes: lait, truite

entrecôte grillé, butternut,
chou

allergènes: blé, lait, boeuf

potiron, noisette, chocolat noir

allergènes: lait, oeuf, noisette



à la carte

entrées

pomme de terre, fromage fumé 22

allergènes: lait, truite

carottes au bbq, ail des ours, estragon 20

allergènes: moutarde

plats principaux

entrecôte grillé, butternut, chou 30

allergènes: boeuf, lait, soja

steak de butternut grillé, chou 25

allergènes: céleri, lait, soja

dessert

potiron, noisette, chocolat noir 12

allergènes: lait, blé





PETILLANT

Domaine Kox - Crémant Sans Sulfites 10

(Remich, Luxembourg)

Champagne Charpentier - Tradition Brut 20

(Champagne, France)

BLANC

Jonas Dostert - Elbling Alte Reben 2023 10

(Moselle, Allemagne)

Goisot - Corps de Garde 2021 13

(Bourgogne, France)

Krier Welbes - Pinot Gris 2023 12

(Ellange, Luxembourg)

ROUGE

Jean-Baptiste - Ponceau 2021 12

(Loire, France)

Maciot - Barbera D'Asti 2020 13

(Piemonte, Italië)

ORANGE

Lukas Kraus - Orange Landschwein 12

(Pfalz, Allemagne)

ROSE

Gipsy Kink - Rosé de Pinot Noir 11

(Erpeldange, Luxembourg)

PUBLIC HOUSE



BIERE

Satori Brewing Co. 7

Blonde 0,33

Satori Brewing Co. 8

Cold IPA 0,44

Totenhopfen 7

IPA Sans Alcool 0,44

SOFT

Eau 5

Iced Tea 7

Fritz Kola 4

Fritz Apple 4



APERITIF

Campari Spritz 9

campari, soda, orange

Gin Tonic 13

gin, tonic

Americano 10

vermouth, campari, soda

Public Spritz 13

aperitivo, crémant, soda

ALC FREE

IESSI 8

alc free Negroni

IESSI 7

alc free Spritz

CAFE - THE

Espresso 3

Cappuccino 4,5

Café long 4

Th  - Tisane 4