

THE
VIEW
BRASSERIE & BAR

La Carte « The View »
Menu card « The View »

Servie de 11:30 à 14:30 et de 18:00 à 21:30 (vendredi et samedi jusqu'à 22:00)
Served from 11:30 to 14:30 and from 18:00 to 21:30 (Friday and Saturday until 22:00)

ENTRÉES & POTAGES STARTERS & SOUPS

 Soupe de tomates au basilic frais <i>Tomato soup with fresh basil</i>	€ 6,50
Méli-mélo de pastèque, melon et son cannelloni de jambon Lisanto <i>Mishmash of watermelon, melon and Lisanto ham cannelloni</i>	€ 13,00 +3€ plat
Rosace de saumon fumé artisanal sur une galette de pomme de terre, roquette et crème d'aneth <i>Smoked salmon rosette on a potato pancake with arugula leaves and dill cream</i>	€ 14,00 +3€ plat
 Brochette de billes de mozzarella et tomates cerises trois couleurs sur un coulis de poivrons rouges <i>Brochette of mozzarella balls and cherry tomatoes in three colors on a red pepper coulis</i>	€ 10,50 +3 € plat
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan et tomates confites En plat, accompagné de pommes frites <i>Beef carpaccio with parmesan cheese and candied tomatoes as main, accompanied by french fries</i>	€ 13,00 +3 € plat
Croquettes aux crevettes grises façon artisanale, sauce cocktail <i>Artisan grey shrimp croquettes with cocktail sauce</i>	€ 14,00
 Croquettes au fromage d'abbaye façon artisanale, feuilles de roquette <i>Artisan Abbey cheese croquettes on a bed of arugula leaves</i>	€ 14,50


SPÉCIALITÉS LUXEMBOURGEOISES OUR REGIONAL SPECIALTIES

Bouneschlupp aux mettwurst <i>Traditional Luxembourgish soup</i>	€ 8,50
Cordon bleu de veau au jambon braisé, crème de champignons <i>Veal cordon bleu stuffed with braised ham and served with a mushroom sauce</i>	€ 26,00
Bouchée à la reine aux filets de poulet mijoté à l'ancienne <i>Poultry and mushroom fricassée skimmed in cream « the traditional way »</i>	€ 21,00

ACCOMPAGNEMENTS GARNISH

Riz sauvage <i>Wild rice</i>
Gratin de dauphinois <i>Gratin dauphinois</i>
Pommes dippers au romarin et piment d'espelette <i>Pommes "Dippers" with rosemary and espelette pepper</i>
Pommes grenailles <i>Grenailles potatoes</i>
saucés:
Crème champignon <i>Mushroom sauce</i>
Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>
Poivre vert <i>Green pepper sauce</i>
BBQ <i>BBQ-sauce</i>
Beurre maître d'hôtel <i>Herb Butter</i>

SALADES SALAD

	entrée	plat
Salade « The View » Aiguillettes de poulet, magret de canard fumé, vinaigrette aux framboises <i>Chicken aiguillettes, smoked duck breast, raspberry vinaigrette</i>	€ 14,00	/ € 17,00
Salade « Chèvre chaud »  Salade d'aumônière de chèvre chaud et miel, garniture du jardin <i>Warm goat cheese and honey salad with garden garnish</i>	€ 14,00	/ € 17,00
Salade « Norvégienne » Salade de saumon fumé, cubes de pommes de terre et sauce à l'aneth <i>Smoked salmon salad, with potato cubes and dill sauce</i>	€ 14,50	/ € 17,50
Salade « Scampi » Salade de scampi au curry et beignets de calamars frits <i>Scampi salad with curry and fried squid fritters</i>	€ 14,00	/ € 17,00
Salade « du Jardin »  Salade de légumes, tomates confites, concombres, pommes de terre <i>Vegetable salad, candied tomatoes, cucumbers, potatoes</i>	€ 12,50	/ € 15,50

VIANDES ET VOLAILLE MEAT & POULTRY

Couronne d'agneau rôtie en croûte de pistache et son jus au thym <i>Roasted lamb crown in pistachio crust, served with thyme juice</i>	€ 31,00
Filet pur de bœuf Simmental (200 gr.) grillé à la plancha, garniture au choix <i>Grilled Simmental beef tenderloin (200 gr.) with your choice of side dish</i>	€ 29,00
Entrecôte Argentine (300 gr.) grillée à la plancha, à la fleur de sel <i>Grilled Argentine rib-eye (300 gr.) steak with fleur de sel</i>	€ 29,00
Côte de veau (380 gr.) rôtie aux petits légumes d'été et son jus <i>Roasted veal chop (380 gr.) summer vegetables and it's juice</i>	€ 30,00
Spareribs marinés maison, cuisson lente et laqué à la sauce barbecue <i>In-house marinated spareribs, slow-cooked and lacquered with barbecue sauce</i>	€ 22,00
The View 100% Beef Burger Pain brioche toasté, bœuf haché (200 gr.), salade, tomates, lard fumé, mayonnaise à l'estragon <i>Toasted brioche bread, ground beef (200 gr.), salad, tomatoes, smoked bacon, tarragon mayonnaise</i>	€ 17,00
Birdie Burger Pain brioche toasté, filet de poulet (200 gr.), salade, tomates, œuf dur, mayonnaise au curry <i>Toasted brioche bread, chicken fillet (200 gr.), salad, tomatoes, boiled egg, curry mayonnaise</i>	€ 16,00

COMPOSEZ VOTRE BURGER BUILD-YOUR-OWN-BURGER

Cheddar
Cornichons / Pickles
Oignons rouges / Red onions

Supplément | Each ingredient:
+ € 1,00 par ingrédient
+ € 1,00 per ingredient



POISSONS FISH

Steak de thon rouge (250 gr.) grillé, huile d'olive et râpé de citron <i>Grilled red tuna steak (250 gr.), with olive oil and grated lemon</i>	€ 29,00
Cassolette de gambas et saumon, beurre aux pistils de safran <i>Cassolette of prawns and salmon, butter with saffron pistils</i>	€ 27,00
Darne de saumon rôtie et sa sauce choron <i>Roasted salmon steak and choron sauce</i>	€ 21,00

PÂTES PASTA

Lasagne bolognaise <i>Lasagna bolognese</i>	€ 15,00
Spaghetti bolognaise <i>Spaghetti bolognese</i>	€ 15,00
Tagliatelle aux scampi <i>Tagliatelle with scampi</i>	€ 15,00

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Veggieburger avec salade et frites « Dippers » <i>Veggieburger served with our fries « Dippers » and salad</i>	€ 16,00
Spaghetti ou tagliatelle aux tomates et basilic <i>Spaghetti or tagliatelle with tomato sauce and basil</i>	€ 12,50

POUR LES ENFANTS KIDS ONLY

Spaghetti ou tagliatelle aux tomates et basilic <i>Spaghetti or tagliatelle with tomato sauce and basil</i>	€ 7,50
Bâtonnets de poisson, frites & ketchup <i>Fish sticks with fries and ketchup</i>	€ 7,50
Nuggets de poulet et frites <i>Chicken nuggets with fries</i>	€ 7,50

“The most successful way to play golf is the easiest way”

SANDWICHES Servis entre 9:00 et 18:00

SANDWICHES Served between 9:00 and 18:00

Sandwich au gouda et beurre fermier: € 6,00
Sandwich with gouda cheese and farm butter

Sandwich au saumon fumé: € 8,00
câpres, oignons rouges et salade verte
Sandwich with smoked salmon, capers, red onions and green salad

Sandwich italien: € 8,00
jambon fumé, parmesan, tomates confites et roquette
Italian sandwich: smoked ham, parmesan cheese, tomato confit and arugula

Sandwich Dagobert: € 7,00
jambon cuit, fromage, oeufs durs, mayonnaise, salade verte et tomates
Dagobert sandwich: cooked ham, cheese, boiled eggs, mayonnaise, green salad and tomatoes

Sandwich au poulet curry: € 7,00
émincé de poulet, curry, salade verte, tomates, oeufs durs
Curry chicken sandwich: minced chicken, curry, green salad, tomatoes, boiled eggs

DESSERTS

Tarte du jour, glace à la vanille, crème anglaise <i>Tart of the day, vanilla ice cream, custard</i>	€ 6,50
Mousse au chocolat noir maison <i>Homemade dark chocolate mousse</i>	€ 8,00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>	€ 8,00
Parfait glacé à la menthe fraîche et copeaux de chocolat <i>Parfait with fresh mint and chocolate curls</i>	€ 7,50
Glace brésilienne Glace au café, glace à la vanille, amandes grillés, topping de caramel <i>Coffee ice cream, vanilla ice cream, toasted almonds, caramel topping</i>	€ 7,50
Dame Blanche Glace à la vanille, chocolat chaud, Chantilly <i>Vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate</i>	€ 7,50
Dame Noire Glace au chocolat, chocolat chaud, Chantilly <i>Vanilla ice cream, whipped cream, hot chocolate</i>	€ 7,50
Café glacé Glace au café, café, Chantilly <i>Coffee ice cream, coffee, whipped cream</i>	€ 7,50
Fraise Melba Boules de glace vanille et fraise, fraises, coulis de fraises, Chantilly <i>Vanilla ice cream, strawberry ice cream, strawberry sauce, fresh strawberries, whipped cream</i>	€ 8,00
Trio de sorbet Selon l'humeur du Chef <i>Trio of sorbets, according to the Chef's mood</i>	€ 7,50
Poire Belle Hélène Glace à la vanille, poire au sirop, chocolat chaud, Chantilly <i>Vanilla ice cream, pear in syrup, hot chocolate, whipped cream</i>	€ 7,50

APÉRITIFS APERITIFS

Apéritif maison « Crémant 43 »	10 cl ...	€ 6,50
Coupe Crémant	10 cl ...	€ 6,00
Coupe Champagne Jacquart	10 cl ...	€ 12,50
Kir Royal	10 cl ...	€ 6,00
Hugo		€ 7,50
Aperol Spritz		€ 7,50
Aperitivo Gancia	5 cl ...	€ 5,00
Pineau des Charentes	5 cl ...	€ 5,50
Kir au vin blanc	15 cl ...	€ 5,00
Picon bière	30 cl ...	€ 3,50
Picon vin blanc	15 cl ...	€ 5,00
Porto reserva 10 ans	5 cl ...	€ 6,00
Porto blanc	5 cl ...	€ 5,00
Porto rouge	5 cl ...	€ 5,00
Martini blanc	5 cl ...	€ 5,00
Martini rouge	5 cl ...	€ 5,00
Pastis Ricard	5 cl ...	€ 5,50

BOISSONS BEVERAGES

Eaux & „Schorles“ | Waters & „Schorles“

Gerolsteiner Medium	25 cl ...	€ 2,75
Gerolsteiner Naturell	25 cl ...	€ 2,75
Gerolsteiner Medium	75 cl ...	€ 5,50
Gerolsteiner Naturell	75 cl ...	€ 5,50

Apfelschorle

Jus de pomme & eau pétillante	50 cl ...	€ 5,75
Apple juice & sparkling water		

Kirschschorle

Jus de cerise & eau pétillante	50 cl ...	€ 5,75
Cherry juice & sparkling water		

Grapefruitschorle

Jus de pamplemousse & eau pétillante	50 cl ...	€ 5,75
Grapefruit juice & sparkling water		

Golfers' Schorle

Jus de pamplemousse & bitter lemon	50 cl ...	€ 5,75
Grapefruit juice & bitter lemon		

Soft drinks

Arizona Ice Tea Green	50 cl ...	€ 4,00
Arizona Ice Tea Blueberry	50 cl ...	€ 4,00
Arizona Ice Tea Peach	50 cl ...	€ 4,00
Coca cola regular	25 cl ...	€ 2,75
Coca cola zero	25 cl ...	€ 2,75
Fanta	25 cl ...	€ 2,75
Sprite	25 cl ...	€ 2,75
Vaihinger jus d'orange	20 cl ...	€ 2,75
Vaihinger jus de pomme	20 cl ...	€ 2,75
Vaihinger jus de tomate	20 cl ...	€ 2,75
Schwepes Tonic	20 cl ...	€ 2,75

Bières au fût | Draft beers

Diekirch Lager (LU, 4,8%)	30 cl ...	€ 2,90
Diekirch Lager (LU, 4,8%)	58 cl ...	€ 5,80
Lefte Blonde (BE, 6,6%)	33 cl ...	€ 4,75
Lupulus Blonde Triple (BE, 8,5%)	25 cl ...	€ 4,50
MC Chouffe (BE, 8,5%)	33 cl ...	€ 5,50
+ bière de saison		
+ seasonal beer		

Bières en bouteille | Bottled beers

Corona (MEX, 4,5%)	33 cl ...	€ 4,50
Lefte Brune (BE, 6,5%)	33 cl ...	€ 4,50
Hoegaarden Rosée (BE, 3%)	25 cl ...	€ 3,50
La Chouffe (BE, 8%)	33 cl ...	€ 4,50
Heineken N.A. (NL, 0%)	25 cl ...	€ 3,00
Franziskaner N.A. (DE, 0%)	50 cl ...	€ 4,50
Diekirch Radler Lemon (LU, 1,1%)	33 cl ...	€ 4,00

Servi à partir de 18:00
Served from 18:00

ACCOMPAGNEZ VOTRE APÉRITIF TO ACCOMPANY YOUR APERITIF

Tapas

Choisissez et combinez

Mix 'n' Match

1 Tapa: € 5,00

2 Tapas: € 9,50

3 Tapas: € 13,50



Mini Thüringer grillée

Grilled mini Thüringer

Rouleaux de printemps végétariens, sauce aigre-douce

Vegetarian springrolls with sweet-sour sauce

Poivrons farcis au fromage frais

Paprika stuffed with cream cheese

Mini croquettes de crevettes

Mini shrimp croquettes

Olives marinées

Marinated olives

Cubes de gouda "affiné"

Diced matured Gouda cheese

Blinis au saumon fumé et crème fraîche

Blinis with smoked salmon and crème fraiche

Scampis frits et sauce tartare

Fried scampi with tartare sauce

Mini croquettes au jambon

Mini ham croquettes

Mini Mettwurst grillée

Grilled mini Mettwurst

Mini chorizo

Chorizo

Portion de bitterballen

Portion of bitterballen

Brochette de boeuf, sauce barbecue

Beef brochette with BBQ-sauce

Beignets de calamars frits


Fried squid filled beignet





BOISSONS CHAUDES HOT DRINKS

Café coffee	€ 2,75
Espresso	€ 2,75
Décaféiné decaffeinated coffee	€ 2,75
Double espresso	€ 4,25
Latte macchiato	€ 4,25
Cappuccino	€ 3,50
Lait Russe coffee with hot milk	€ 3,50
Thé tea	€ 2,25
(English Breakfast, Earl Grey, Lemon Fresh, Fruity Camomille, Green Dragon, Lung Ching, Refreshing Mint, Sweet Berries, Jasmine Gold)	
CAFÉ+ coffee+	
Italian Coffee (Amaretto)	€ 7,00
Irish Coffee (Jameson Whiskey)	€ 7,00
French Coffee (Cointreau)	€ 7,00
Coffee 43 (Licor 43)	€ 7,00
"Grand French" Coffee (Grand Marnier)	€ 7,00


GIN & TONICS


Gordon's London Dry Gin  37,5% (5 cl) € 5,00
 Garniture: citron | *Garnish: slices of lemon*
 Goût: doux, agrumes | *Taste: sweet, citrus*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Original


Hendricks Gin  41,4% (5 cl) € 7,50
 Garniture: concombre | *Garnish: cucumber*
 Goût: épicé | *Taste: spicy*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Premium Mixer Original

Gin Mare  42,7% (5 cl) € 7,50
 Garniture: romarin et orange | *Garnish: rosemary and orange peel*
 Goût: agrumes | *Taste: citrus*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever-Tree Mediterranean

G'vine Nouaison  43,9% (5 cl) € 8,50
 Garniture: raisins | *Garnish: grapes*
 Goût: floral | *Taste: floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Premium Mixer Original

Bombay Sapphire Gin  40% (5 cl) € 6,00
 Garniture: citron vert | *Garnish: slice of lime*
 Goût: doux, agrumes | *Taste: sweet, citrus*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever-Tree Indian

Bosford Pink Gin  37,5% (5 cl) € 6,50
 Garniture: fruits rouges | *Garnish: red fruit*
 Goût: floral | *Taste: floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Schweppes Premium Mixer Hibiscus

Niemand Gin  46% (5 cl) € 8,50
 Garniture: canneberges | *Garnish: cranberries*
 Goût: floral | *Taste: floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever-Tree Elderflower Tonic Water

Bulldog Gin  40% (5 cl) € 7,50
 Garniture: pamplemousse | *Garnish: grapefruit*
 Goût: épicé et floral | *Taste: spicy and floral*
 Tonic recommandé | *recommended tonic:*
 Fever-Tree Elderflower Tonic Water

Choisissez votre tonic | *Choose your tonic:*
 Schweppes Original + € 2,75
 Schweppes Premium Mixer Original + € 4,50
 Schweppes Premium Mixer Hibiscus + € 4,50
 Fever-Tree Indian + € 3,75
 Fever-Tree Mediterranean + € 3,75
 Fever-Tree Elderflower + € 3,75



RHUMS RUMS

Bacardi Carta Blanca	5 cl ...	€ 5,50
Havana Club 7 years	5 cl ...	€ 6,50
Havana Club 3 years	5 cl ...	€ 5,50
The Kraken Black Spices	5 cl ...	€ 7,50
Diplomatico Reserva	5 cl ...	€ 10,75
Ron Zacapa Centenario	5 cl ...	€ 15,00

WHISKIES WHISK(E)YS

Bushmills	5 cl ...	€ 5,50
Four Roses	5 cl ...	€ 5,50
Jameson Irish	5 cl ...	€ 5,50
Jack Daniels	5 cl ...	€ 6,00
Johnnie Walker Black Label	5 cl ...	€ 7,00
Johnnie Walker Red Label	5 cl ...	€ 5,50
Chivas Regal 12 years	5 cl ...	€ 7,00
Chivas Regal 18 years	5 cl ...	€ 9,00
Glenmorangie 10 years	5 cl ...	€ 9,00
Lagavullin 16 years	5 cl ...	€ 14,00
Oban 14 years	5 cl ...	€ 13,00

LIQUEURS & DIGESTIFS LIQUEURS & DIGESTIVES

Amaro Averna	5 cl ...	€ 5,00
Amaretto di Saronno	5 cl ...	€ 6,00
Baileys	5 cl ...	€ 6,00
Calvados	5 cl ...	€ 6,00
Cointreau	5 cl ...	€ 6,00
Eau de vie framboise	5 cl ...	€ 6,00
Poire Williams	5 cl ...	€ 6,00
Sambucca	5 cl ...	€ 6,00
Tia Maria	5 cl ...	€ 6,00
Grappa	5 cl ...	€ 6,00
Limoncello	5 cl ...	€ 6,00
Licor 43	5 cl ...	€ 6,00
Ramazotti	5 cl ...	€ 6,00
Cognac Remy Martin VSOP	5 cl ...	€ 9,00
Tequila Cuervo Gold	5 cl ...	€ 5,00
Tequila Cuervo Silver	5 cl ...	€ 5,00



IN THE MIX

Bacardi
 Campari
 Cynar
 Passoa
 Pisang Ambon
 Whisky Johnnie Walker
 Vodka Absolut
 sec / on the rocks 5 cl ... € 5,50
 + juice, soft € 7,50

Golf, The only sport where you can drink and drive”

CARTE DES VINS WINE CARD

	verre 15 cl <i>glass</i>	pichet 50 cl <i>pitcher</i>	bt. 75 cl <i>bottle</i>
CRÉMANT CRÉMANT			
Bernard massard brut	€ 6,50		€ 35,00
CHAMPAGNES CHAMPAGNE			
Jacquart Mosaïque, Cuvée brut	€ 12,50		€ 70,00
Jacquart Mosaïque, Cuvée brut Rosé	€ 14,00		€ 80,00
VINS BLANCS WHITE WINES			
Riesling Domaines Vinsmoselle Côtes de Remich, Luxembourg 100% Riesling	€ 4,50	€ 15,00	
Luc Pirlet Chardonnay Reserve 100% Chardonnay Languedoc-Roussillon, France	€ 5,00	€ 16,75	€ 22,50
Auxerrois Premier Cru Clos des Eglantiers, Luxembourg 100% Auxerrois	€ 5,25	€ 17,50	€ 23,50
Pinot Blanc Thills Grand Premier Cru Coteaux de Schengen, Luxembourg 100% Pinot Blanc	€ 5,50	€ 18,25	€ 24,75
Château Pont de Brion Blanc AOC Graves - Bordeaux, France 65% Sémillon, 35% Sauvignon Blanc Fruits jaunes, abricots, fruits confits <i>Yellow fruits, apricots, candied fruits</i>			€ 27,00
Bourgogne Chardonnay René Bouvier - Bourgogne, France 100% Chardonnay frais, rond et un goût léger de vanille <i>Fresh, round and a slight taste of vanilla</i>			€ 33,00
Etna Bianco D.O.C. Tenuta delle Terre Nere - Sicile, Italie 70% Carricante, 20% Catarratto, 5% Grecanico, 5% Minnella Frais, minéral, légèrement salé <i>Fresh and salty, mineral essence</i>			€ 35,00
Pouilly Fumé "Petit F" Domaine Michel Redde & Fils - Loire, France 100% Sauvignon Blanc savoureux, minéral, agrumes <i>Aromatic, mineral with citrus flavours</i>			€ 35,00
VINS ROSÉS ROSÉ WINE			
Domaine Viticole Cep d'Or Rosé Stadtbredimus, Luxembourg	€ 4,50	€ 15,00	€ 21,00
Passion Extreme Gris Languedoc, France 60% Mourvèdre, 40% Grenache	€ 5,00	€ 16,75	€ 22,50
AIX Rosé de Provence Provence-Alpes-Côte d'Azur, France Grenache, Syrah, Cinsault	€ 7,00	€ 22,50	€ 32,50

CARTE DES VINS WINE CARD

	verre 15 cl <i>glass</i>	pichet 50 cl <i>pitcher</i>	bt. 75 cl <i>bottle</i>
VINS ROUGES RED WINES			
Castillo de Jumilla, Bodegas Bleda Jumilla, Espagne Monastrell, Tempranillo	€ 4,50	€ 15,00	€ 21,00
Caiado Vinho Tinto Adega Mayor Alentejano, Portugal Castelão, Aragonez, Trincadeira, Alicante Bouschet	€ 5,00	€ 16,75	€ 22,50
Montepulciano d'Abruzzo Aura Rosso Abruzzo, Italie 100% Montepulciano	€ 5,25	€ 17,50	€ 23,50
Château Couronneau Bordeaux Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Supérieur (BIO) Bordeaux, France	€ 6,00	€ 20,00	€ 27,00
Il Nero di Casanova La Spinetta - Toscane, Italie 100% Sangiovese complètement délicieux, des tanins soyeux et une finale moelleuse fruitée, branchée et intense, beaucoup de cerises avec une richesse élégante <i>Completely delicious, silky tannins and a fruity chewy finish, funky and intense, lots of cherry with elegant richness</i>			€ 31,00
Allesverloren Shiraz Swartland, Afrique du Sud 100% Shiraz Un vin riche et corsé avec une bonne structure tannique et ample saveurs de fruits mûrs. <i>A rich and full-bodied wine with a good tannic structure and ample ripe fruit flavours.</i>			€ 32,00
Vacquieras « Signature » Domaine des Amouriers Provence, Alpes, Cote d'Azur, France Grenache, Syrah Mourvedre puissant, terreux, minéral <i>Powerful, earthy, mineral</i>			€ 34,00
Chapelle de la Trinité Saint Émilion, France 70% Merlot, 20% Cabernet-Franc arômes de truffes blanches, bouche ample et veloutée avec goût de vanille et cannelle <i>discret aromas of white truffles, full and velvety mouth with vanilla and a discrete cinnamon taste</i>			€ 35,00
LE DIFESE San Guido Tenuta San Guido - Toscane, Italie 70% Cabernet sauvignon, 30% Sangiovese Rond et savoureux, présentant des saveurs de cerises et d'herbes méditerranées. <i>Round and smooth, exhibiting cherry and herb flavors in a straightforward way.</i>			€ 43,00
Le Volte dell Ornellaia Tenuta Ornellaia - Toscane, Italie Merlot, Cabernet sauvignon, Sangiovese Vin de connaisseurs <i>Wine for «Connaisseurs»</i>			€ 47,00

THE
VIEW
BRASSERIE & BAR



www.theview.lu
Mecherwee 22 L-9748 Eselborn / Clervaux
Grand Duchy of Luxembourg
(+352) 92 93 95 21
the.view@excellence-hotels.com