

Poissons



POISSON entier AIGLEFIN	€
FILET de CABILLAUD	€
Frites..... € Salade..... €	

Sauce rémoulade faite maison

Suggestion de Vin : Riesling Wintrange Felsberg 2022

Caves "Clos Mon Vieux Moulin" Duhr Frères, Ahn
servi uniquement en bouteille



Moules

(Moules Cordes de Zélande)
préparées à la minute, légumes frais

Moules au Vin Blanc - frites	€
Moules à la Crème - frites	€
Moules à la Provençale - frites	€
Moules "Ernesto" - frites	€
prép. spicy, huile d'olives, légumes, ail, concentré de tomates, chilipepper	
Moules au Curry - frites	€
Moules à la Moutarde de Dijon - frites	€
Moules au Roquefort - frites	€

Suggestion de Vin : Pinot blanc 2022

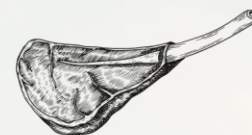
Domaine des Mille Coteaux de Remich
servi uniquement en bouteille



Salades

Salade grands Scampis, garnitures	€
Salade au Saumon fumé, garnitures	€
Gromperenzalot (hausgemat) mat Wirschtercher	
Salade pommes de terre maison, 2 saucisses viennoises	€
veggie Salade Quinoa façon méditerranéenne	
Quinoa, Feta, concombre, paprika, tomates cerises, oignons, menthe	€
veggie Salade Duo de Melons au Mozzarella	
Melon, concombre, olives, mozzarella, basilique	€
végane Salade Quinoa, façon végane	
Quinoa, concombre, paprika, tomates cerises, oignons, menthe	€

Viandes-Volailles



Cordon bleu de VEAU pané, crème champignons	€
Escalope de VEAU panée, Wiener Schnitzel	€
crème champignons	€
Hax, Jarret de porc, frites, salade	€
Spare Ribs "Reppercher"	
extra tendres, sauce barbecue, frites, salade	€
Cheval, Faux-filet, 300g, sauce provençale	€
Entrecôte Boeuf IRISH PRIME BEEF, 300g	
beurre m. d'hôtel/béarnaise, frites, salade	€
Bouchée à la Reine, frites, salade	€
Poulet Churrasco (1/2), frites, salade	€
Tartare de Boeuf, coulis de tomates, frites, salade	€
Hâm (gekant) - Fritten an Zlot	
2 jambons (cuisinés, nature, cru paysan fumé), frites, salade...	€
Salade Melon (jambon cru paysan fumé)	€

Brochettes XXL



BOEUF, (Rumsteak: produit du terroir) frites, salade	€
MIXTE, (Mignon de Porc, Boeuf, Land Grillwurst) frites, salade	€
Sauces au choix : Pomme verte, sauce tomate, béarnaise, Beurre maître d'hôtel, barbecue, crème champignons	
(Une portion de sauce supplémentaire, supplément de sauce €)	

Spécialités Luxembourgeoises

Gromperkichelcher, frësch gemat, mat rei Hâm,	
Galettes de p.d.t., frais, jambon cru, salade	€
Gromperkichelcher, frësch gemat, mat Saumon fumé,	
Galettes de p.d.t., frais, saumon fumé, salade	€
Kniddelen, Quenelles à la farine,	
lardons crème - crème - sauce tomates basilique	€
Feierstengszalot (hausgemat), Fritten an Zalot	
Salade de viande de boeuf (maison), frites, salade	€

Burgers



Burger "Irène"

Viande : Veau 70% Porc 30%,
Sauce, bacon, salade, tomate, fromage
servi avec une portion de frites, salade

Chicken Burger ^{NEW}

Viande de Poulet Crème
sauce maison, tomate, fromage
servi avec une portion de frites, salade

Burger Surf & Turf

Viande de Poisson, Scampi
Sauce tomate
servi avec une portion de frites, salade

Veggie Burger

Gromperkichelcher
Galettes pommes de terre, sauce fromage blanc aux herbes
servi avec une portion de frites, salade

Plats enfants -10 ans

Kniddelen (quenelles à la farine),	
lardons crème - crème - sauce tomates	€
Nuggets filet de poulet, frites	€
Bouchée à la Reine, frites	€

Gratuit sur demande
Mayonnaise, Ketchup, Moutarde, Remoulade

Suppléments portion de frites 3,70€ / portion de salade 3,20€
servis uniquement en accompagnement d'un plat

Nos Plats de notre Carte de Menus ne sont pas modifiables

Service et TVA compris

Sur demande et en conformité avec le règlement sur l'information
alimentaire, nous vous communiquons la liste des allergènes dans les
différents aliments.

Vins

Vins Ouverts (Verre 20 cl) Dom. Vinsmoselle

Riesling	€
Rivaner - Auxerrois - Elbling	€
Rosé : Belle Emilie, cépages : grenache et cinsault 2023	€
Rouge : Primitivo Gran Sasso 2022	€

"Clos Mon Vieux Moulin" Duhr Frères Ahn btl. 0,75l

Pinot Gris Wintrange Felsberg 2023	€
Riesling Wintrange Felsberg 2022	€
Rivaner Molaris 2023	€

Domaines Vinsmoselle bt. 0,75l

Pinot blanc g.p.c. - Coteaux de Remich 2022	€
Auxerrois g.p.c. - Coteaux de Grevenmacher 2022	€

Crémant Luxembourgeois

Poll Fabaire - Spirit of Schengen	€
-----------------------------------	---

Campari Spritz

M. CHANDON (servi uniquement en bouteille)	€
--	---

Vins Rosés btl. 0,75

Rosé Molaris Caves «Clos Mon Vieux Moulin» Duhr Frères Ahn Vin léger et agréable à l'oeil. Au nez il offre une expression aromatique remarquablement fruitée 2023	€
Côte de Provence Villa Estérelle 2023	€

Pinot Noir rouge btl. 0,75 Caves Berna de Ahn

Göllebour Barrique 2023, élevé plus que 14 mois en barrique, idéal à boire avec les plats de viande, à température ambiante, Prix spécial Schueberfouer	€
---	---

Vins Rouges btl. 0,75

PRIMITIVO Cinquenoci Tagaro 2021	€
Côte du Rhône Domaine Aimé ARNOUX 2020	€

Boissons

Apéritifs

Coupe Crémant Poll Fabaire - Spirit of Schengen	€
Coupe Kir Royal	€
Coupe Kir Vin	€
Apérol Spritz	€
Campari Spritz	€
Campari à l'eau / à l'orange	€
Campari Sec	€
Gin Tonic/Gin Orange	€
Ricard	€
Picon Bière	€
Martini blanc / rouge	€
Porto rouge	€
Crodino / San Bitter (sans alcool)	€
Cynar à l'eau	€

Bières

Batard	€
Battin	€
Bière Bio Funck Bricher - btl 33 cl	€
Erdinger, sans alcool - btl 33 cl	€

Softs

Eau plate Lodyss 0,50	€
Eau pétillante Rosport bleu 0,50	€
Coca-cola / Zéro, Fanta, Sprite	€
Ice Tea	€
Jus d'orange / Jus de citron / Rosport	€
Schweppes	€
Cola	€
Cola	€

Boissons chaudes

Café	€
Café décaféiné	€
Espresso	€
Espresso double	€
Thé: menthe - camomille - noir - vert	€

Digestifs

Hunnegdrèpp / Framboise - Mirabelle - Poire Williams Maison Jean-Pierre SCHREIBER, Platen/Préizerdaul	€
Averna - Sambuca - Baileys - Amaretto	€
Limoncello - Grappa - Moscato - Jägermeister	€

Friture - Restaurant

Chez Irène

www.chezirene.lu Schueberfouer

Schueberfouer 2024

Menus, Boissons

QR-Code

Reservations:

Tél. Schueberfouer 47 35 36

691 430 651

www.chezirene.lu

Nos fournisseurs



reka print