

# “LA PÉNICHE VINTAGE”

## Nos Entrées et nos Snacking

Velouté de <b>Potiron aux Eclats de Marrons</b> en Bol de Pain avec ou sans Lardons	12,- €
La « <b>Bouneschlupp</b> » avec Pain des Alpes	9,- €
<b>Nos Flam's</b> , à partager “Gratinée ou Saumon ou Veggie”	15,- €
<b>La Planche du Terroir</b> Charcuterie, Saucissons, Paté, Fromages, Gelée	16,- €
<b>Plat</b> servi avec Frites & Salade	24,- €
« <b>Feierstengzalot</b> »	15,- €
<b>Quiche de la Moselle</b> , Oignons, Lard, Crudités et Salade	13,- €
Trois « <b>Gromperkichelcher</b> » avec Compote de Pommes	11,- €
<b>VEGETARIEN La Planche Méditerranée</b> Olives, Tomates, Mozzarella, Tapenades, Légumes croquant	16,- €
<b>VEGAN</b> Hummus & Falafel, Dips.....	12,- €

### Pour nos Moussaillons

Nuggets Poulet, Frites (Mayo, Ketchup) ou Viennoise frit, Frites (Mayo, Ketchup) ou Nuggets Poisson, Frites (Mayo, Ketchup)	10,- € par plat
---	--------------------

# “LA PÉNICHE VINTAGE”

## Nos Plats et nos Suggestions

<b>Burger Luxembourgeois 240 gr « La Péniche VINTage »</b> <i>Bœuf avec double Fromage, Oignons poêlés, BBQ-Sauce, Tomates, Concombres aigres, Œuf avec ou sans Lardons</i>	27,- €
<b>Cœur de Rumsteak Bœuf Paraguay, Frites &amp; Légumes</b>	31,- €
<b>Cordon Bleu de Veau fait Bateau, Frites et légumes</b>	30,- €
<b>« Wainzoossiss » sauce Moutarde &amp; Pommes de Terre rôties</b>	22,- €
<b>Bouchée à la Reine, Frites et Salade</b>	24,- €
<b>Jarret aux Herbes 900gr et sa Choucroute, Pommes de Terre Grenaille</b>	26,- €
<b>Nos Rognons de Veau rôti, Sauce au Porto &amp; Tagliatelles fraîches</b>	26 €
<b>Filet de Cabillaud grillé sur sa Peau, Purée de Patates douces, Sauce au Vin blanc avec Légumes de Saison</b>	28,- €
<b>Scampis Indienne, sauce Curry, Tagliatelles</b>	26,- €
<b>« Mehl Kniddel » avec Lard</b>	18,- €
<b>Fondue Fromages « Savoyarde » &amp; Charcuterie</b>	29,- €
<b>Mont d'Or au Four 400gr, Charcuterie</b>	29,- €
<b>VEGGIE Burger « La Péniche VINTage »</b>	24,- €
<b>VEGETARIEN Purée de Patates douces et Courgettes</b>	19,- €
<b>VEGETARIEN Risotto au Potiron</b>	21,- €
<b>VEGAN Poches de Gyoza farcies aux Légumes frais, Enokis, Légumes exotiques, sur un Jus de Noix de Coco</b>	23,- €

# “**LA PÉNICHE VINTAGE**”

## *Nos Desserts*

<b>Gaufres Belges</b> avec Glace Nougat et sauce Chocolat chaude	9,- €
<b>Café Glacé</b>	8,- €
<b>Coupe Glacée « Rêve d'Hiver »</b> Cookies Noix, Spéculoos, Noix Sirop d'érable et Griottes chaudes	10,- €
<b>Tartelette</b> avec Mousse au Maspépain et au Pavot	9,- €
<b>Tarte au Potiron</b> avec Gingembre et Glace et Vanille	10,- €
Nos <b>Café Gourmand</b>	11,- €

**Tous les vendredis et samedis soir  
mini - concert pour nos clients du restaurant  
« La Péniche VINTage »**

**4 & 5 février 2023 « WINE CHEESE ENJOY »  
La Saint Valentin 14.02.2023**

**[www.vintageboat.lu](http://www.vintageboat.lu)**

vintage@navitours.lu - Tél.: 00352 75 84 89-7 - Mobil : 00352 691 917 630

**Facebook – Newsletter – Instagram**