

La carte de Mario & Jean

Une histoire de passion...

La Table de Mario et Jean, c'est avant tout un désir de
partage, un lieu de rencontre, une parenthèse hors du
temps où se mêle deux ingrédients primordiaux :

l'amour de la cuisine et la passion.

La passion de la découverte, de l'expérience, de la
convivialité.



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

La Carte de Mario & Jean

Nos entrées :

Amuse-bouche

Tartare de saumon

Mangue • Avocat

Salicorne

19

Foie gras maison

Brioche • Chutney de figues

19

Crostinis de patate douce

Ricotta • Lardons • Pickles d'oignons rouges

Tomates cerises

17



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

La Carte de Mario & Jean

Nos plats :

Filet de bœuf luxembourgeois

Purée de chou rouge • Carottes • Ail rôti

Sauce chocolat | Sauce barbecue

35

Filet de cabillaud

Chou-fleur rôti • Aïoli • Noisettes • Fenouil

Sauce brioche

28

Tortiglioni

Crème de betterave • Burrata entière • Fêta

Pistaches torréfiées • Persil

22



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

La Carte de Mario & Jean

Nos desserts :

Poire pochée

Crumble aux amandes • Sorbet myrtille

Chantilly • Gel citron

12

Tartelette avocat et chocolat

Pâte sucrée • Crèmeux à l'avocat

Ganache au chocolat noir infusé à la fève de Tonka

13



La recette du *Bonheur* :
une bonne dose de fait maison,
une louche de produits frais et
beaucoup d'**Amour**

Suggestions

Planche apéritive à partager

Assortiment de charcuterie et de fromages affinés

petite planche : **17** / grande planche : **24**

Assortiment de cinq variétés de fromages affinés

Fromagerie Chez David (Thionville)

14

Menu enfant

Risotto de pâtes au jambon

Sorbet

18

(Toute la carte est adaptable en demi-portion)

Notre engagement pour la qualité :

Notre cuisine est élaborée à partir de produits frais et de saison.
Tous nos mets sont 100% faits maison, préparés avec soin et passion par
la cheffe de cuisine.

Si vous avez des demandes spécifiques
(régime particulier, allergie ou autre), n'hésitez pas à nous en faire part
lors de la prise de commande.

Nous ferons de notre mieux pour nous adapter
et vous faire passer un moment agréable à table.



En vous souhaitant une bonne dégustation et une belle expérience,

Merci

La liste des allergènes est disponible à la dernière page de la carte.

Prix net, service compris.