



RESTAURANT  
**POSTKUTSCH**

— depuis 1987 —

*en soirée*

## DÎNER GOURMAND

mardi, mercredi et jeudi

**103 €**

### TENTATION

'TOUT INCLUS'

(pause glacée, chariot de fromages et dessert)

*et*

**BOISSONS DECOUVERTE**

*forfaits*

## BOISSONS

(apéritif, vins et café)

## COUP DE COEUR

du mardi soir au vendredi midi

**39 €**

## DECOUVERTE

du mardi soir au samedi soir

**53 €**

...

### HEURES D'OUVERTURE:

#### DEJEUNER

mercredi, jeudi, vendredi

arrivée entre 12 heures et 13 heures 30/fermeture à 16 heures

#### DÎNER

mardi, mercredi, jeudi, vendredi, samedi

arrivée entre 19 heures et 20 heures 30/fermeture à minuit



8 Rue Xavier Brasseur L-4040 Esch-sur-Alzette

T: 54 51 69

postkutsch@pt.lu

www.postkutsch.lu

*menu*

## TENTATION

du mardi soir au samedi soir

**71 €**

### EMBARQUEMENT IMMEDIAT

Duo de mises en bouche

### CAP SUR L'ENTREE

Filet de sole gratiné à la panure de Comté  
émulsion d'un jus de coquillages  
marinière de coques  
petits légumes croquants (1,2,3,4,7)

*ou*

Foie gras de canard mi-cuit  
aromatisé au Banyuls  
chutney de poires  
brioche toastée (1,3,7)

*ou*

**Suggestion du Chef**

### CROISEE DES CHEMINS

Pause glacée (12)

*ou*

Trilogie de fromages (1,7,8,12)

### GRANDE TRAVERSEE

Aiguillette de Saint Pierre argenté rôti sur peau  
beurre émulsionné au jus d'orange  
mouseline de patates douces à la vanille  
huile infusé à l coriandre  
popcorn épicé (4,7)

*ou*

Filet de veau cuit en basse température  
jus de veau au pur arabica  
mouseline de choux fleurs caramélisé  
bouton d'artichaut rôti au beurre d'herbes  
chapelure de jambon (7,9)

*ou*

**Suggestion du Chef**

### FIN DU VOYAGE

Chariot de fromages affinés (1,7,8,12)

*ou*

Parfait glacé au chocolat caraïbe de « Valrhona »  
crèmeux et gelée aux fruits de la passion  
crème fouettée au mascarpone  
gavotte croustillante (1,3,7,8)

*ou*

**Suggestion du Chef**



Liste des Ingrédients : (1) céréales, (2) crustacés (3) oeufs,  
(4) poissons, (5) arachides, (6) soja, (7) lait, (8) fruits à coque (9) céleri, (10)  
moutarde, (11) graines de sésame (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques

du mardi 7 mai  
au samedi 11 mai 2024

*midi et soir*  
**SUGGESTIONS**

**mardi 7 mai**

Parmentier de coquillages  
filet de rouget snacké  
bisque d'écrevisses relevé à la badiane  
écume de fenouil, petits pois (2,4,6,7)

Magret de canard doucement rôti  
jus relevé aux sucs de tomates et à l'origan  
mille feuilles de courgettes au Parmesan  
légumes de saison  
condiment tomates roquette (1,3,7)

**mercredi 8 mai**

Tajine de jarret de veau aux pruneaux et pistils de safran  
fèves des marais au beurre  
amandes torréfiées  
tuile d'herbes aux olives (1,3,7,8)

Filet de bar rôti sur peau  
beurre blanc à la ciboulette  
poireaux en déclinaison  
mousseline de pomme de terre  
trait d'une huile verte (4,7)

**jeudi 9 mai**

Gravelax de saumon label rouge  
crème de fromage frais échalotes et ciboulette  
gel de concombre, radis croquants  
asperges sauvages (4,7)

Noisette d'agneau en cuisson lente  
Jus d'agneau infusé à la badiane  
cœur d'artichaut rôti  
polenta au Comté  
pesto de petits pois à la menthe (7,9)

**vendredi 10 mai**

Filet de pigeon laqué au jus de raisin et miel  
jus au Madère relevé d'une pointe de cacao  
purée de betteraves  
pommes gaufrettes (7)

Tournedos de filet de bœuf poêlé  
jus de veau corsé  
cannelloni aux morilles  
carottes fondantes  
mousseline d'oignons caramélisés (1,3,7)

Liste des Ingrédients : (1) céréales, (2) crustacés (3) oeufs, (4) poissons,  
(5) arachides, (6) soja, (7) lait, (8) fruits à coque (9) céleri, (10) moutarde,  
(11) graines de sésame (12) sulfites, (13) lupin, (14) mollusques

du mardi 7 mai  
au vendredi 10 mai 2024

Faites nous savoir votre anniversaire

*Nous allons  
vous gâter!*

*valable pour le Menu Tentation  
et le Dîner Gourmand*



*à midi*  
**MALIN**

mercredi, jeudi et vendredi



*à composer sur la base du*  
**MENU TENTATION**  
*et des*  
**SUGGESTIONS**



**L'INSTANT** (Duo de mises en bouche)  
Plat Principal et Café Gourmand

**33€**

**L'ESCALE** (Duo de mises en bouche)  
Entrée et Plat Principal

*ou*

Plat principal et dessert  
(ou assiette de 6 fromages)

**39€**

**Facultatif:** apéritif, vins et café  
sur la base  
du forfait boissons Coup de Coeur

**28€**

A l'affût d'une bonne  
idée cadeau ?

**Offrez un plaisir  
gourmand,**

grâce à nos chèques cadeaux