

— CANTINE —

WINDSOR

Bienvenue

QUE C'EST BON DE VOUS REVOIR !

Notre restaurant « La Cantine Windsor » vous remercie de votre confiance et votre fidélité.

CODE WIFI : windsorWIFI

www.windsor.lu



OUVERT UNIQUEMENT LES MIDIS, DU LUNDI AU VENDREDI

LES ENTRÉES

LES ENVIES *à l'été*

CRÉATIONS DE NOTRE CHEF DE CUISINE FABRIZIO LO VOTRICO

LA TOMATE MULTICOLOR AUX 3 TEXTURES (coulis, nature et éponge) **VÉGÉ** **15€**
& ses Cubes de Gouda au Cumin
Allergènes* : 1a, 3, 7ab

JOLIE ASSIETTE DE POULPES **16€**
Accompagnée d'un Espuma de Pommes de terre Vitelotte au Mascarpone et ses Chips
Allergènes* : 4, 7ab

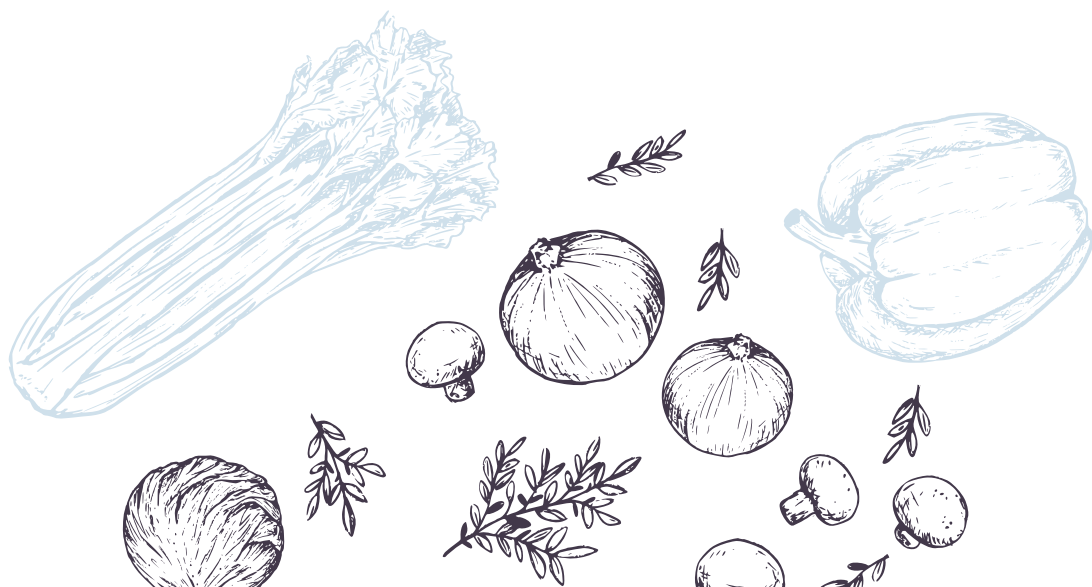
CARPACCIO DE PASTÈQUE, BILLES DE MELON, FIGUES **16€**
À l'Huile de Noisettes & quelques fines tranches de Jambon cru « fait maison »
Allergènes* : 8ab

CARPACCIO DE PASTÈQUE disponible en version **VEGAN** **14€**

FOIE GRAS CROUSTILLANT ET CŒUR BALSAMIQUE **18€**
Hommage à MASSIMO BOTTURA, nommé meilleur chef au monde en 2016 et 2018
Allergènes* : 7a, 8ab, 14

TARTARE DE SAUMON **BIO** **22€**
Avec de la Mangue & de l'Huile de Sésame grillé
Allergènes* : 4, 11

* Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur notre site internet windsor.lu



LES PLATS

de l'été

CRÉATIONS DE NOTRE CHEF DE CUISINE FABRIZIO LO VOTRICO

VEGAN

RISOTTO FRAÎCHEUR D'ÉTÉ

Riz carnaroli, Citron de Menton et Romarin

Allergènes* : 7ab

18€

DE LA MER

AILE DE RAIE AU BEURRE CAFÉ DE PARIS & CÂPRES

Accompagnée de Haricots plats glacés & d'un Écrasé de Pommes de terre

Allergènes* : 3, 4, 5, 7b, 10

28€

TARTARE DE SAUMON **BIO**

Avec de la Mangue & de l'Huile de Sésame grillé

Allergènes* : 4, 11

34€

FILET DE MAIGRE SAUVAGE & SA FLEUR DE COURGETTE FARCIE

Filet grillé sur la peau, accompagnés d'un Écrasé de Pommes de terre

Allergènes* : 1a, 4, 8a

38€

DE LA TERRE

CÔTE DE VEAU & SON JUS VIANDE REISLING

Accompagnée d'un Écrasé de Pommes de terre & de Légumes des Paniers de Sandrine

Allergènes* : 7b, 14

36€

SELLE D'AGNEAU DE LAIT EN CROÛTE D'HERBES DE PROVENCE & SON JUS DE CUISSON

Accompagnée d'un Écrasé de Pommes de terre & de Légumes des Paniers de Sandrine

Allergènes* : 1a, 7b, 10, 14

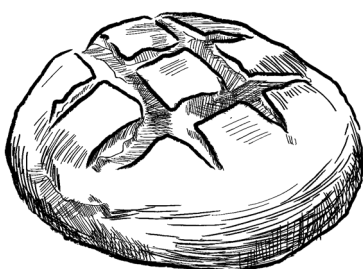
34€

FILET DE BŒUF DU TERRITOIRE SAISI, AU POIVRE DELUXE

Accompagné d'un Écrasé de Pommes de terre & de Légumes des Paniers de Sandrine glacés au Beurre

Allergènes* : 7b

34€



UNE ENVIE D'EMPORTER NOTRE DÉLICIEUX PAIN WINDSOR « FAIT MAISON » ?

N'hésitez pas à demander à notre équipe en salle...

Pain Windsor 800gr pour 8€

* Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur notre site internet windsor.lu



LES CLASSIQUES

CRÉÉS PAR NOTRE CHEF DE CUISINE FABRIZIO LO VOTRICO

24,50€

Chaque plat dit « Classique » est accompagné de Pommes Allumettes Maison et d'une Salade du Marché.

FILET AMÉRICAIN « WINDSOR »

Allergènes : 3, 7b, 10*

TARTARE DE BŒUF NATURE À L'HUILE D'OLIVE ET AU WASABI & SON OS À MOELLE AU FOUR

Allergènes : 1abcdef*

TARTARE CÉSAR « ALLER-RETOUR » SUR PAIN GRILLÉ

Allergènes : 1a, 3, 7b, 10*

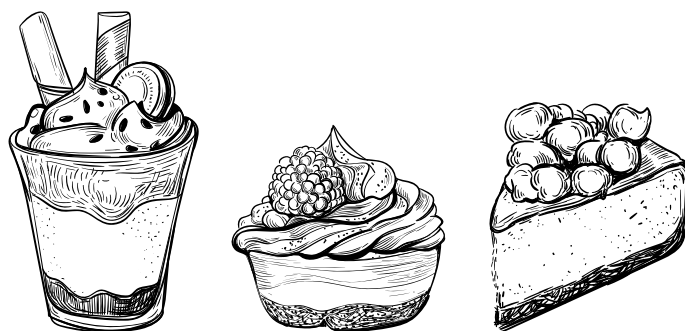


LES DESSERTS

CRÉÉS PAR NOTRE CHEF PÂTISSIER LUIS

10€

PLEINS DE DOUCEURS SUCRÉES DE SAISON



** Liste complète des allergènes à la fin de notre carte ou sur notre site internet windsor.lu*

LES PRODUITS D'EXCEPTION



EN SORTANT DU 'DRY AGER'

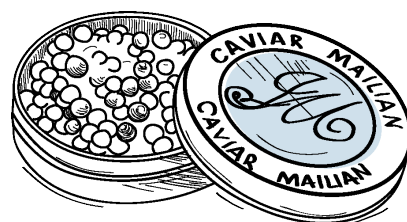
50 jours d'Affinage

La découpe dans un déhanché « Pure Race Limousin »



Chaque viande mâturée est accompagnée d'un Écrasé de Pommes de terre et/ou de Légumes des Paniers de Sandrine et/ou d'une Salade à partager.

Découpe « Rib Eye » les 100gr	18,50€
Découpe « Strip Loin » les 100gr	16,50€
Découpe « Côte à l'Os » +/- 600gr (Pour deux convives)	48€ <small>PAR PERSONNE</small>
Découpe « T-Bone » +/- 750gr (Pour deux convives)	58€ <small>PAR PERSONNE</small>



CAVIAR MAILIAN - MAÏLOV

Goût « Russe »

SERVI

Sur une Pomme de Terre
et Crème Aigre « dite Cosaque »

OU

Sur un Œuf Fermier Brouillé

OU

Sur un Tartare de Bœuf nature

La Dégustation

33€ POUR LES 10 GR

LISTE DES ALLERGÈNES

officielle

LISTE OFFICIELLES DES SUBSTANCES OU PRODUITS PROVOQUANTS DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES.

1. Céréales contenant du gluten, à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées et produits à base de ces céréales, à l'exception des :
 - a) sirops de glucose à base de blé, y compris le dextrose (1) ;
 - b) maltodextrines à base de blé (1) ;
 - c) sirops de glucose à base d'orge ;
 - d) céréales utilisées pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
2. Crustacés et produits à base de crustacés.
3. Œufs et produits à base d'œufs.
4. Poissons et produits à base de poissons, à l'exception de :
 - a) la gélatine de poisson utilisée comme support pour les préparations de vitamines ou de caroténoïdes ;
 - b) la gélatine de poisson ou de l'ichtyocolle utilisée comme agent de clarification dans la bière et le vin.
5. Arachides et produits à base d'arachides.
6. Soja et produits à base de soja, à l'exception :
 - a) de l'huile et de la graisse de soja entièrement raffinées (1) ;
 - b) des tocophérols mixtes naturels (E306), du D-alpha-tocophérol naturel, de l'acétate de D-alpha-tocophéryl naturel et du succinate de D-alpha-tocophéryl naturel dérivés du soja ;
 - c) des phytostérols et esters de phytostérol dérivés d'huiles végétales de soja ;
 - d) de l'ester de stanol végétal produit à partir de stérols dérivés d'huiles végétales de soja.
7. Lait et produits à base de lait (y compris le lactose), à l'exception :
 - a) du lactosérum utilisé pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole ;
 - b) du lactitol.
8. Fruits à coque, à savoir :
amandes (*Amygdalus communis* L.), noisettes (*Corylus avellana*), noix (*Juglans regia*), noix de cajou (*Anacardium occidentale*), noix de pécan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noix du Brésil (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), noix de Macadamia ou du Queensland (*Macadamia ternifolia*) et produits à base de ces fruits, à l'exception des fruits à coque utilisés pour la fabrication de distillats alcooliques, y compris d'alcool éthylique d'origine agricole.
9. Céleri et produits à base de céleri.
10. Moutarde et produits à base de moutarde.
11. Graines de sésame et produits à base de graines de sésame.
12. Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de SO₂ total pour les produits proposés prêts à consommer ou reconstitués conformément aux instructions du fabricant.
13. Lupin et produits à base de lupin.
14. Mollusques et produits à base de mollusques.