



CUISINE AUTHENTIQUE & CONVIVIALE

NOTRE HISTOIRE

Fabio et Nastasja se sont rencontrés dans un restaurant.



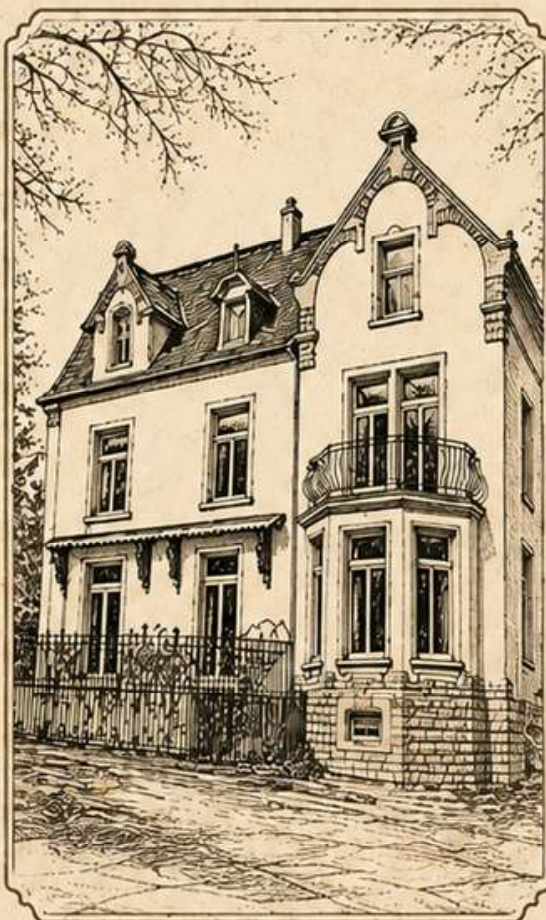
Coup de foudre,
ils tombent amoureux.



Après plusieurs années à voyager
et à travailler dans différents pays,
ils décident de reprendre le flambeau
du célèbre resto Andervilla.



Aujourd'hui, ils partagent avec vous
leur passion pour la bonne cuisine,
l'accueil chaleureux et les
beaux moments de partage.



NOS ENGAGEMENTS



PRODUITS FRAIS

Sélection rigoureuse de produits
de saison et de qualité.



CAFÉ FAIRTRADE

Parce que chaque détail compte,
même votre café.



PRODUITS LOCAUX

Nous travaillons au maximum avec
des producteurs locaux.

Exemples : Letz Poulet, Letz Cola
et bien d'autres...



RESPECT & DURABILITÉ

Des choix responsables pour
un avenir meilleur.

NOTRE BUT

Vous faire vivre un moment convivial
dans un cadre reposant et verdoyant.

ENTRÉES & INCONTOURNABLES

A partager

Planche du terroir 1 / 3 / 7 

Jambon cuit marque nationale, jambon cru marque nationale, fromage 2 personnes 16

Berndorf, saucisson, feierstengszalot, beurre et cornichons 4 personnes 28

Allergènes : *7-12

Entrées

Le Carpaccio de la Villa ----- 18

Fines tranches de bœuf, roquette fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge et assaisonnement maison.

Allergènes : *7

Le Poulpe du Pêcheur ----- 17

Salade de poulpe tendre, haricots coco fondants, vinaigrette aux herbes fraîches.

Allergènes : *4-5

Le Velouté du Marché  ----- 13

Velouté de légumes de saison, préparé selon l'inspiration du chef.

Allergènes : *5

Les Escargots -----

Escargots de Bourgogne au beurre persillé, ail et fines herbes. 14

6 pièces.

Escargots de Bourgogne au beurre persillé, ail et fines herbes. 21

12 pièces.

Allergènes : *7

Le Tartare Tradition ----- 18

Bœuf coupé au couteau, œuf, câpres, cornichons, oignons, persil et assaisonnement maison.

Allergènes : *3-5

La Burrata du Potager  ----- 15

Tomates anciennes, burrata crémeuse, émulsion de basilic frais et huile d'olive.

Allergènes : *7

La Caesar de la Brasserie ----- 18

Salade iceberg croquante, fondant de poulet, tomates, croûtons dorés, copeaux de parmesan et véritable sauce Caesar.

Allergènes : *1-3-7

PLATS

Côté Viandes

Le Suprême Fermier-----	28
<i>Suprême de volaille Label Rouge cuit à basse température, sauce Archiduc aux champignons.</i>	
Allergènes : *5-7	
Le Filet Signature-----	34
<i>Filet de bœuf grillé, servi avec votre choix de sauce :</i>	
<u>Poivre, Champignons, Moutarde à l'ancienne ou Beurre Maître d'Hôtel.</u>	
Allergènes : *5-7 (sauce)	
L'Entrecôte de la Maison-----	32
<i>Belle entrecôte de bœuf grillée, beurre Maître d'Hôtel.</i>	
Allergènes : *5-7	
Les Côtes d'Agneau Grillées-----	30
<i>Côtes d'agneau simplement grillées au thym, fleur de sel et poivre du moulin.</i>	
Allergènes : *5	
La Tagliata Truffée-----	35
<i>Tagliata de bœuf grillée, huile de truffe, roquette et copeaux de parmesan.</i>	
Allergènes : *5-7	
Le Carpaccio de la Villa-----	
<i>Fines tranches de bœuf, roquette fraîche, copeaux de parmesan, huile d'olive vierge et assaisonnement maison.</i>	
Allergènes : *7	
Le Tartare Tradition -----	26
<i>Bœuf coupé au couteau, œuf, câpres, cornichons, oignons, persil et assaisonnement maison.</i>	
Allergènes : *7	

Côté Mer

Le Tataki du Large-----	29
<i>Tataki de thon snacké, graines de sésame et sauce ponzu.</i>	
Allergènes : *4-11-12	
Le Bar de la Villa-----	32
<i>Filet de bar farci d'une duxelles de champignons, enveloppé de jambon de Parme.</i>	
Allergènes : *4-5-12	
L'Espadon Méditerranéen-----	30
<i>Espadon grillé, purée d'artichauts, fenouil confit à l'orange.</i>	
Allergènes : *4	

GARNITURES D'ACCOMPAGNEMENT

Tous nos plats sont servis avec deux accompagnements sélectionnés par le Chef : un féculent et un légume, variant selon la saison et les produits du marché.

* Légende allergènes : 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poissons - 5 Arachide - 6 Soja - 7 Lait et produits à base de lactose - 8 Fruits à coques - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques

Le jardin & incontournables

Le jardin

- La Parmigiana de la Villa  ----- 26
Aubergines rôties en fines couches, tomates confites, mozzarella Fior di Latte, parmesan affiné 24 mois et basilic frais.
*Allergènes : *7*
- Le Bol Végétal  ----- 19
Quinoa, lentilles, pois chiches, carottes, poivrons, raisins secs, curry doux et oignons rouges.
*Allergènes : *1-5*
- La Caesar de la Brasserie ----- 26
Salade iceberg croquante, fondant de poulet, tomates, croûtons dorés, copeaux de parmesan et véritable sauce Caesar.
*Allergènes : *1-3-7*

Le incontournables

- Le Cordon Bleu Maison  ----- 27
Escalope de veau farcie au jambon et au fromage, sauce crème aux champignons, servie avec frites fraîches et salade.
*Allergènes : *1-3-7-12*
- Le Paschteit Tradition  ----- 27
Vol-au-vent de poulet fermier, sauce crémeuse aux champignons et vin blanc, accompagné de frites et salade.
*Allergènes : *1-3-7*
- Wäinzoossiss  ----- 26
Saucisses au vin rôties, sauce moutarde à l'ancienne, purée maison et salade.
*Allergènes : *7-10*
- Le Burger Andervilla ----- 24
Boeuf sélectionné, bacon grillé, fromage fondant, sauce du chef et frites.
*Allergènes : *1-3-7*

Menu enfant

- Le p'tit boucher ----- 16
Steak haché, purée ou frites
*Allergènes : *3-7*
- Nuggets de poulet ----- 16
Poulet pané, purée ou frites
*Allergènes : *1-7*
- Une boule de glace en dessert accompagne chacun des menus ---
Boule de glace (vanille / fraise / chocolat au choix)
*Allergènes : *7*

Les douceurs

Les desserts

La Tartellette Citron -----	10
<i>Tartelette au citron, meringue légèrement dorée.</i>	
<i>Allergènes : *1-7</i>	
Le Cheesecake Gourmand-----	10
<i>Cheesecake crémeux, coulis de fruits rouges.</i>	
<i>Allergènes : *1-7</i>	
La Mousse d'antan-----	11
<i>Mousse au chocolat noir, légère et généreuse.</i>	
<i>Allergènes : *1-7</i>	
L'Opéra Signature-----	11
<i>Biscuit aux amandes, crème au beurre café, ganache chocolat et glaçage brillant.</i>	
<i>Allergènes : *1-7</i>	
Le Tiramisu  -----	10
<i>Crème mascarpone légère, biscuits imbibés de café et cacao amer.</i>	
<i>Allergènes : *1-3-7</i>	

* Légende allergènes : 1 Gluten - 2 Crustacés - 3 Œufs - 4 Poissons - 5 Arachide - 6 Soja - 7 Lait et produits à base de lactose - 8 Fruits à coques - 9 Céleri - 10 Moutarde - 11 Sésame - 12 Sulfites - 13 Lupin - 14 Mollusques

DONNEZ NOTRE AVIS !



Scannez le QR code
et donnez votre avis



ORGANISATION D'ÉVÉNEMENTS

ANNIVERSAIRE • MARIAGE • BAPTÊME

ET BIEN PLUS ENCORE...



CONTACTER

info@andervilla-brasserie.lu



Softs

Eaux

- Lodyss Plate - 50 cl----- 4,2
- Lodyss Pétillante - 50 cl----- 4,2

Sodas 20cl

- Fanta ----- 3,7
- Fuze Tea ----- 3,7
-  • Let's kola / orange / limo----- 3,7
- Coca-Cola----- 3,7
- Coca-Cola zéro----- 3,7
- Sprite----- 3,7
- Supplément sirop----- 1

Jus de fruits

- Jus multivitaminés----- 3,6
- Jus d'orange----- 3,6
- Jus de pomme----- 3,6
- Jus de tomate----- 3,6

Mixers & Tonics 20cl

- Artonic Cucumber ----- 3,5
- Artonic Indian ----- 3,5
- Artonic lemon ----- 3,5
- Artonic Ginger ----- 3,5

Boissons chaudes

- Espresso Arabica 100----- 3,5
- Double espresso----- 4,5
- Cafe Arabica 100----- 3,6
- Décaféiné----- 3,5
- Espresso Macchiato----- 3,6
- Latte macchiato----- 4,2
- Café au lait----- 3,7
- Cappuccino chantilly----- 4,5
- Cappuccino italien----- 4,3
- Latte macchiato----- 4,3
- Chocolat chaud----- 4
- Thé / infusion----- 4
- Irish coffee----- 10
- Supplément Baileys et Grappa----- 1,5

Avec alcool

Bières pression

- Battin Gambrinus 30 cl----- 4
- Battin Gambrinus 50 cl----- 7,8
- Bofferding 30 cl----- 4
- Bofferding 50 cl----- 7,8
- Lupulus hopera 30CL----- 4.5
- Lupulus hopera 50cl----- 8
- Monaco / Panaché 30cl----- 4
- Monaco / Panaché 50cl----- 7,5
- Picon bière 30cl----- 5,5
- Picon bière 50cl----- 9

Bières bouteille

- Bofferding sans alcool 33cl----- 4
- Funk Bricher 33 cl----- 4,8
- Valdieu brune 33cl----- 5,5
- Orval 33cl----- 6,5

Apéritifs

- Cynar 6cl----- 6,5
- Campari 6cl----- 6,5
- Martini Blanc 6cl----- 6,5
- Martini Rouge 6cl----- 6,5
- Porto Blanc 6cl----- 6,5
- Porto Rouge 6cl----- 6,5
- Ricard 6cl----- 6,5
- Kir Cremant----- 12
- Kir Vin blanc----- 12
- Kir royal----- 17

Apéritifs sans alcool

- Crodino Biondo ----- 4,2
- Crodino Rosso ----- 4,2

BOISSONS, COCKTAILS & DIGESTIFS

Nos cocktails

Les SIGNATURES avec alcool

Margarita du Parc ----- 15

- Tequila
- Triple sec
- Jus de citron vert (lime)
- Piment rouge et jalapeño

Negroni----- 15

- Gin
- Vermouth
- Campari
- 1 tranche d'orange

Mr. Collart----- 15

- Vodka
- Liqueur de framboise
- Jus d'ananas
- Jus de citron vert frais
- Sirop de canne

Les spritz du parc

Limoncello ----- 13

- Limoncello
- Prosecco
- Eau pétillante
- Tranche de citron

Apérol----- 13

- Apérol
- Prosecco
- Eau pétillante
- Tranche d'orange

Campari----- 13

- Campari
- Prosecco
- Eau pétillante
- Tranche d'orange

Hugo----- 13

- Liqueur de fleur de sureau
- Prosecco
- Eau pétillante
- Feuilles de menthe
- Tranche de citron vert

Les SIGNATURES sans alcool

Collart Temple ----- 10

- Ginger ale
- Grenadine
- Topping fraise ou cerise

Virgin mojito----- 10

- Lime
- Menthe
- Sucre de canne
- Sprite

Gin&tonic

- Bear brothers gin bio 40°----- 15
- Mare gin 42,7°----- 13
- Sykkel rider gin 43°----- 14
- Hendrick's gin----- 13
- Arduenna organic gin 40°----- 17
- Opyos (sans alcool)----- 13

Digestifs

- Liqueur frangelico-----10
- Morelli amaretto torre----- 10
- Morelli grappa ----- 10
- Bear brothers vodka bio 40°----- 9
- Nusbaum vieille prune----- 11
- Nusbaum mirabelle classique----- 10
- Meyer poire william ----- 11
- A.h. riise royal danish navy----- 14
- Hse xo grande réserve----- 15
- Cristobal s.m. red wine rhum----- 13
- Diplomatico 12 ans rhum----- 12
- Don papa rhum----- 11
- Havana club 3 ans----- 8,5
- Paddy irish whisky 40°----- 8,5
- The dalmore 12 ans 40°----- 14
- Ardbeg 5 years old wee ----- 13
- Beastie 47 - -----16
- Nikka from the barrel 51,4°----- 14,5
- Lelouvier fine calvados 40°----- 11,5
- Jagermeister 4cl----- 7
- Sambuca----- 7
- Grappa Morelli----- 10
- Averna 5cl----- 7
- Baileys 5cl----- 7
- Amaretto 4cl----- 7
- Amaro del Capo 4cl----- 7
- Limoncello 4cl----- 6