

TAILORS

RESTAURANT

&

PRIME STEAKHOUSE



An Nouveau chef étoilée in Luxembourg

Originaire de Rome, Adriano Baldassarre, est connu pour sa carrière exceptionnelle. Il a pris sa première étoile Michelin en 2007, à seulement 30 ans, un des plus jeunes d'Italie.

Du légendaire "Tordomatto" de Rome au "Vetro" Restaurant de l'hôtel Oberoi Mumbai, Adriano Baldassarre ne signe que des projets exclusifs et innovants.

Le chef étoilé Michelin, rejoint notre équipe au Luxembourg pour coudre le goût du "Tailors" Restaurant



TAILORS

ENTREE CRUS & OYSTER BAR

Huitres nature (à la pièce) ⁽⁸⁾	5
Huitres a huile d'olive extra vierge et perle de yuzu (à la pièce) ⁽⁸⁾	6
Ceviche de dorade royale, Leche de Tigre ⁽⁴⁾	27
Carpaccio de Crevettes Rose de Sicile et mayonnaise d'huitres ^(2,3,4,6)	32
Caviar (10g), pain de seigle, crème fraiche ^(4,7,13)	32

ENTREE

Boulettes de queue à la vaccinara et cèleri ^(1,4,9)	18
Velouté de Céleri Rave, Marron, Truffle ⁽⁹⁾	18
Œuf parfait, pain cuit de Cime de Rapa, haricots cannellini ^(1,3,7)	20
Cailles, huîtres, pommes de terre et puntarelles ^(2,4)	22
King Crabe, infusion de Citronnelle, moutarde de Dijon, betteraves, essence de laurier ^(2,7,10)	34

TAILORS

NOS PATES FAITES MAISON

	<i>Entrée</i>	<i>Plats</i>
Risotto acquarello à la carbonara (3,7)	18	26
Cappelletti de coda alla vaccinara, consommé de pigeon, truffe (1,3)	20	28
Gnocchi farcis de ricotta Italienne, épinards et truffe (1,7)	20	28
Cappellacci de Burrata, bisque de gamberi, mazzancolle et huile à la verveine (1,2,3,4,7)	22	30

PLATS PRINCIPAL

Cabillaud laquée au guazzetto de tomate, olives, capres, ail (1,4,7)	33
Saint Pierre dorée, épinard et huile d'algue grillé(1,4)	38
Thon tataki, chutney de tomate, mayonnaise d'ail noir (4)	38
Pigeon rôti avec son pâté, croquettes de pomme de terre, blette	42
Poitrine de veau au four et champignons (5,9)	35
Joue de veau braisé à la Rossini, truffe, foie gras, pâtes brise, cime de rapa (1,3)	40



TAILORS

NOS PRIME STEAKHOUSE

Ribs De Porc Ibérique in Porchetta, légumes de saison (Espagne)	30
C'est un des morceaux réputés pour sa douceur généreuse et sa jutosité	
Uruguay Ribeye (Uruguay) – <u>Fumée au romarin</u>	40
La qualité optimale de la viande uruguayenne, un goût raffiné et intense, une haute valeur nutritive, recommandé pour une alimentation saine grâce à ses faibles niveaux de graisse	
Normandie Faux-Filet (France) <u>en sauce bordelaise et pont neuf</u>	42
A la fois légèrement persillée et très goûteuse, la viande de race Normande correspond aux attentes de tendreté et de saveur authentique des clients	
Filet Pur de Chianina (Italie) <u>en sauce de poivre de timut</u>	44
Allèves dans un cadre naturel et calme dans le Val di Chiana, connue pour sa finesse et sa tendreté	
Rubia Gallega Ribeye (Espagne)	45
Goût légèrement épicé et salin, dû certainement à sa proximité avec l'océan	
T-Bone Porterhouse Dry-Aged (USA) (pour 2 personnes)	90
Le Classique T-Bone, le Dry Aged, la tendreté du filet et toute la saveur pour les amoureux des os!	
Kobe Ribeye (Japon)	120
Le bœuf japonais qualifiée de «caviar de la viande», fait merveille dans toutes sortes de cuisines	

Toutes nos coupes de bœuf sont servies avec des pomme de terre au truffe, oignon rouge



TAILORS

DESSERT

Sélection de Fromage du moment	15
Tailors Cheesecake aux fruits rouges, glace au Pistache (1,3,5,7,13)	14
Tiramisu au mascarpone, glace au café et Croquant de spéculos (1,3,5,7,13)	14
Pain sucré, beurre et confiture (1,3,7) <u>(20 min de préparation)</u>	15



TAILORS

LISTE DES ALLERGENES

- 1) **CÉRÉALES** contenant du gluten comme le blé, le seigle, l'avoine d'orge, l'épeautre, le kamut et leurs dérivés et produits dérivés
- 2) **CRUSTACÉS** et produits à base de crustacés
- 3) **OEUFS** et ovoproduits
- 4) **POISSONS** et produits de la pêche
- 5) **ARACHIDES** et produits à base de cacahuète
- 6) **SOYA** et produits à base de soja
- 7) **LAIT** et produits à base de lait (y compris le lactose)
- 8) **SHELLFISH** comme les amandes, les noisettes, les noix, les pistaches et leurs produits
- 9) **CÉLERI** et produits à base de céleri
- 10) **SENAPE** et produits à base de moutarde
- 11) **GRAINES DE SÉSAME** et produits à base de graines de sésame
- 12) **DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFATES** à des concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre en termes de dioxyde de soufre total
- 13) **LUPINE** et produits de lupin
- 14) **MOLLUSQUES** et produits à base de mollusques



TAILORS

L'Essayage - 65€ **« Pour l'ensemble de la table »**

« Un essayage culinaire des services du Tailors »

Boulettes de queue à la vaccinara et cèleri (1,4,9)

Risotto acquarello à la carbonara (3,7)

Ribs De Porc Ibérique in Porchetta, haricots verts

Pain sucré, beurre et confiture (1,3,7)

Prêt à Porter - 85€ **« Pour l'ensemble de la table »**

« Un procès presque fait du Tailleurs »

King Crabe, infusion de Citronnelle, moutarde de Dijon, betteraves, essence de laurier (2,7,10)

Cappellacci de Burrata, bisque de gamberi, mazzancolle et huile à la verveine (1,2,3,4,7)

Risotto acquarello, cacio et pepe, langoustine et Lime (7)

Cabillaud laquée au guazzetto de tomate, olives, capres, ail (1,4,7)

Pain sucré, beurre et confiture (1,3,7)