

TAILORS

RESTAURANT

*Nous sommes heureux que vous soyez
ici!!!*

Nous voulons que votre expérience soit la meilleure au Luxembourg. Parce qu'il est important pour nous de prendre soin de nos clients

Pour vous garantir un costume sur mesure inoubliable, nous avons conçu une carte facile et amusante qui exprime le goût du "Tailors" et de notre cuisine

Découvrez notre carte et laissez-vous emporter par la saveur de nos plats !



TAILORS

CONCEPT



Une cuisine d'auteur, subtile et créative

Giuseppe Molinaro, il a fait plusieurs pays pour y construire sa philosophie culinaire comme la France, l'Italie, et l'Asie.

Suite à ses voyages il revient sur Luxembourg pour développer et mettre en pratique sa cuisine généreuse.

Après ces expériences dans 6 restaurants étoilée, dernière chez « L'Atelier » de Joël Robuchon, aujourd'hui il peut proposer cette cuisine qui mêlé goûts et parfums du monde.



TAILORS

ENTREE

Maquereau, salade de citron et feuilles d'huître (4,12)	21
Tartare de Chianina, sauce hollandaise, cornichons, oignons jaune, champignons, cacao, huile au ciboulettes (1,3,7,12)	22
Tagliatelle de seiche, petite pois et bottarga sicilienne (1,3,14)	22
Salade de tomates et budino de mozzarella di bufala (7)	18
Endive fermentée à l'orange, gingembre et carotte, perles de yuzu, myrtilles, crème fraîche (7,10)	18
Timballo Flamand au ragu et scamorza fumée (1,3,7,9)	16

TAILORS

NOS PATES FAITES MAISON

	<i>Entrée</i>	<i>Plats</i>
Risotto à l'ail brûlé, huile et piment et boutargue sicilienne (4)	15	18
Tagliolini fraîche, aubergine fumée, mazzancolle, citron vert et pistache (1,2,3,7,8)	22	28
Boutons de tomates cerises, sérum de provola fumé, huile aux origan (1,3,7)	20	26
Linguine, persil, mayonnaise de moules, pignons de pin (1,3,7,14)	20	26

PLATS PRINCIPAL

Poisson du jour, pastèque fermentée à l'aneth et rhum (4)	40
Cabillaud marinée au miso, concombre, citron confit et radis (1,4,6)	33
Uruguay Ribeye, salade de fraises, oignons rouges et poivre timut fermentés	40
Agneau et foin cuit a baissé température, fèves et petite pois (1,7)	44
Filet de Chianina, ketchup d'abricot et racine de persil (1,12)	44



TAILORS

DESSERT

Crèmeux aux mangue et noix de coco (3,7)	10
Passion Fruit et Gianduja (3,7)	12
Parfait au chocolat et Framboise (3,7)	12
Tartelette au citron vert, noix de coco (1,3,7)	10



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'Essence – 60€ **« Pour l'ensemble de la table »**

« Un essayage culinaire des services du Tailors »

Tartare de Chianina, sauce hollandaise, cornichons, oignons jaune, champignons, cacao, huile au ciboulettes (1,3,7,12)

Boutons de tomates cerises, sérum de provola fumé, huile aux origan (1,3,7)

Agneau et foin cuit a baissé température, fèves et petite pois (1,7)

Parfait au chocolat et Framboise (3,7)

L'Expérience – 70€ **« Pour l'ensemble de la table »**

« Un procès presque fait du Tailleurs »

Maquereau, salade de citron et feuilles d'huître (4,12)

Linguine, persil, mayonnaise de moules, pignons de pin (1,3,7,14)

Risotto à l'ail brûlé, huile et piment et boutargue sicilienne (4)

Poisson du jour, pastèque fermentée à l'aneth et rhum (4)

Tartelette au citron vert, noix de coco (1,3,7)



TAILORS

Fermentée – 45€
« Pour l'ensemble de la table »

« Un costume sur mesure pour le Végétarien »

Salade de tomates et budino de mozzarella di bufala (7)

Boutons de tomates cerises, sérum de provola fumé, huile aux origan (1,3,7)

Endive fermentée à l'orange, gingembre et carotte, perles de yuzu, myrtilles,
crème fraîche (7,10)

Passion Fruit et Gianduja (3,7)