

# CUISINE LUXEMBOURGEOISE



**PÂTISSERIES  
& DESSERTS  
MAISON**

**ICI, ON BEURRE, ON CRÈME, ON POÊLE, ON RÔTIT, ON CONFIT, ON FOUETTE, ON ÉQUILIBRE, ON RÉGALE...**

## LA TRADITION CULINAIRE LUXEMBOURGEOISE

Situé au cœur du Luxembourg, dans la fameuse rue du Fossé, la brasserie-restaurant Bei der Boma vous ouvre ses portes pour une expérience culinaire authentique et conviviale.

Ici, la tradition prend vie à travers des recettes emblématiques revisitées avec finesse. De la bouchée à la reine aux Kniddelen, sans oublier le traditionnel Judd mat Gaardebounen (collet de porc

fumé aux fèves), chaque assiette met à l'honneur des produits locaux de saison et un savoir-faire artisanal.

En plus de sa cuisine gourmande, Bei der Boma met en lumière un pan du patrimoine luxembourgeois à travers une sélection d'objets anciens chinés avec passion. Exposés dans nos locaux, ces trésors invitent à la découverte et sont, pour certains, disponibles à la vente.

En poussant les portes de Bei der Boma, laissez-vous transporter par les saveurs d'antan.

## UN CADRE ACCUEILLANT ET AUTHENTIQUE

Installé dans un bâtiment historique du centre-ville, Bei der Boma allie tradition et modernité. Sa décoration composée d'objets chinés et ses lumières tamisées créent une atmosphère chaleureuse, parfaite pour un repas en toute convivialité entre collègues, en tête-à-tête, entre amis ou en famille.

## AU CŒUR DU PATRIMOINE LUXEMBOURGEOIS

Idéalement situé à quelques pas des sites emblématiques du centre-ville de Luxembourg, Bei der Boma est le point de départ parfait pour une journée de découvertes. Après un délicieux repas, promenez-vous dans les ruelles pittoresques, admirez le Palais grand-ducal ou explorez les Casemates du Bock, classées au patrimoine mondial de l'UNESCO.

## NOTRE PROMESSE : UNE EXPÉRIENCE UNIQUE

Chez Bei der Boma, chaque client est accueilli avec le même soin. Que vous soyez d'ici ou de passage, notre équipe veille à vous offrir un moment chaleureux et authentique. Plus qu'un repas, nous vous invitons à vivre un voyage gourmand à travers les saveurs et l'histoire culinaire du Luxembourg.



## Domaines VINSMOSELLE

La tradition culinaire de notre brasserie-restaurant s'accorde avec l'excellence viticole. En collaboration avec les Domaines Vinsmoselle, premier producteur de vins et crémants du Luxembourg, nous mettons à l'honneur des cuvées d'exception. Issues d'une viticulture durable et récompensées à l'international, elles subliment chaque plat et témoignent du savoir-faire luxembourgeois.



# LA CARTE



## BOISSONS

### SOFTS

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Jus d'orange               | 4,00€ |
| Fritz-kola / Limonade 33cl | 4,00€ |
| Diabolo 33cl               | 4,00€ |
| Ice Tea Maison             | 4,80€ |
| Rosport Bleu ½ litre       | 5,60€ |
| Rosport Viva ½ litre       | 5,60€ |
| Rosport Classic 25cl       | 3,50€ |
| Rosport Bleu 25cl          | 3,50€ |
| Rosport Vert 25cl          | 3,50€ |

### SPRITS & COCKTAILS

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Aperol          | 10,00€ |
| Limoncello      | 10,00€ |
| Campari         | 10,00€ |
| Hugo            | 10,00€ |
| Lillet          | 10,00€ |
| Bloody Mary     | 12,00€ |
| La Vie en Rose  | 12,00€ |
| Tequila Sunrise | 10,00€ |

### BIÈRES

|                           |       |
|---------------------------|-------|
| Diekirch pression 25cl    | 3,70€ |
| Diekirch pression 33cl    | 4,20€ |
| Diekirch 0% 33cl          | 4,30€ |
| Diekirch pression 50cl    | 7,20€ |
| Panaché limonade 33cl     | 4,80€ |
| Panaché limonade 50cl     | 7,00€ |
| Lefte blonde & brune 33cl | 4,80€ |
| Grand-Cru                 | 5,40€ |

### APÉRITIFS

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Martini rouge / blanc | 8,00€ |
| Porto rouge / blanc   | 8,00€ |
| Ricard / Suze         | 8,00€ |
| Kir Vin               | 7,50€ |
| Picon Bière 0.3       | 7,00€ |
| Picon Bière 0.5       | 7,00€ |
| Campari / Cynar       | 8,00€ |
| Campari & Soft        | 9,50€ |

### ALCOOLS

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Jack Daniel's            | 12,00€ |
| Gin Bombay Sapphire      | 10,00€ |
| Gin Hendrick's           | 10,00€ |
| Johnnie Walker Red Label | 8,00€  |
| J&B                      | 8,00€  |
| Havana Club 7 ans        | 10,00€ |
| Knockando 12 ans         | 12,00€ |
| Diplomático              | 12,00€ |
| + Soft                   | +2,5€  |

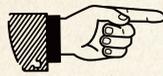
### EAUX DE VIE

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Hunnegdrëpp                | 6,00€  |
| Cognac                     | 12,00€ |
| Kapenacker Drëpp           | 4,50€  |
| Calvados                   | 10,00€ |
| Eau-de-vie Luxembourgeoise | 5,00€  |
| Armagnac                   | 10,00€ |
| Vieille Prune              | 8,00€  |

### CRÉMANTS

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| Coupe de Crémant Luxembourgeois |        |
| Paul Faber                      | 10,00€ |
| Kir Crémants                    | 11,00€ |
| Bouteille Paul Faber            | 38,00€ |
| Bouteille Cult                  | 55,00€ |





# LA CARTE



## ENTRÉES & PLATS

### ENTRÉES

|  |                                    |        |
|--|------------------------------------|--------|
|  | Potage du jour «Maison»            | 10,00€ |
|  | Croquettes de fromage              | 22,00€ |
|  | Toasts champignons                 | 17,00€ |
|  | Cuisses de grenouilles             | 26,00€ |
|  | Escargots                          | 19,00€ |
|  | Scampis beurre d'ail et persil 8pc | 23,00€ |

### MENU ENFANTS

Tous nos plats sont possibles en ½ portion  
ou selon proposition Boma

### SALADES

« Spécialités Boma »

|   |        |
|---|--------|
| Salade La Luna  | 26,00€ |
| Salades, Tomates, Duo de fromage de chèvre, Noix, Fruits de saison, Fruits secs, Oignons rouges |        |
| Salade Paysanne   | 19,00€ |
| Salades, Tomates, Lardons, Pdt., Œuf au plat, Oignons rouge, Croûtons maison                    |        |
| Salade Scampis  | 26,00€ |
| Salades, Agrumes, Fruits de saison, Scampis, Oignons rouges, Tomates                            |        |
| Salade César  | 23,00€ |
| Méli-Mélo de Salades, Champignons, Tomates, Poulet crousty, Parmesan, Croûtons, Œufs durs       |        |
| Salade Leilou   | 22,00€ |
| Salades vertes, Poulet frit, Avocats, Mangues, Oignons rouges                                   |        |
| « <i>Servi avec une vinaigrette maison</i> »  |        |

### OMELETTES SALADES

|  |                                       |        |
|--|---------------------------------------|--------|
|  | Champignon                            | 15,00€ |
|  | Paysanne (Pdt., Lardons, Champignons) | 18,00€ |
|  | Légumes (Selon le marché)             | 17,00€ |
|  | Jambon                                | 17,00€ |
|  | Nature                                | 14,00€ |

### KNIDDELEN « MAISON »

|  |                               |        |
|--|-------------------------------|--------|
|  | Nature lardons compote maison | 22,00€ |
|  | Légumes crème                 | 21,00€ |
|  | Roquefort                     | 23,00€ |
|  | Lardons crème                 | 22,00€ |

« Kniddelen : sorte de gnocchis à base de farine, œuf, lait et fromage blanc »

« Toutes nos omelettes sont accompagnées de salade »



### SPÉCIALITÉS LUXEMBOURGEOISES

|   |        |
|---|--------|
| Wäinzoossiss Kniddelen (Sauce moutarde)                           | 26,00€ |
| Wäinzoossiss (Purée, Salades)                                     | 23,00€ |
| Bouchée à la Reine (Frites, Salades)                              | 23,00€ |
| Judd mat Gaardebounen (Pommes de terre au lard, Compote de pomme) | 26,00€ |
| Feierslengzalot (Pdt sautées)                                     | 26,00€ |
| « <i>Disponible de mars à octobre</i> »                           |        |

### Ragoût de Bœuf façon Boma & Kniddelen

|  |        |
|--|--------|
| Boudin noir compote purée (Pommes de terre au lard, Compote de pomme maison) | 25,00€ |
| « <i>Disponible d'octobre à avril</i> »                                      |        |
| Stroganoff Bœuf façon Boma (Salade)  | 26,00€ |



Fait Maison



Végétarien



# LA CARTE



## VIANDES



### VIANDES

|                     |        |
|---------------------|--------|
| Filet de Bœuf       | 35,00€ |
| Entrecôte de Bœuf   | 30,00€ |
| Cordon Bleu de Veau | 28,50€ |
| Tagliata de Bœuf    | 26,00€ |

(Parmes, Roquette, Huile d'olive Balsamic, Tomates)

### SAUCES VIANDES AU CHOIX

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| ☞ Marchand de vin ail et oignon | +3,00€ |
| ☞ Crème champignons             | inclus |
| ☞ Poivre vert                   | inclus |
| ☞ Roquefort                     | inclus |
| Béarnaise                       | inclus |
| ☞ Beurre Maître d'Hôtel         | inclus |



### ACCOMPAGNEMENTS

Servis avec frites et/ou légumes du moment

~  
En supplément :

Kniddelen maison / Pdt sautées / Riz / Purée  
+4,00€

**TOUTES  
NOS VIANDES  
SONT POÊLÉES  
MINUTE**



Fait Maison



Végétarien



# LA CARTE



## DESSERTS & BOISSONS FRAPPÉES

### DESSERTS

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| Amour chaud framboise glace vanille  | 12,00€ |
| Moelleux au chocolat glace et fruits | 12,00€ |
| Profiteroles et son chocolat         | 14,00€ |
| Café glacé vanille moka              | 10,00€ |
| Tarte tatin                          | 8,00€  |
| Tarte tatin + boule vanille          | 10,00€ |
| Tarte maison                         | 5,00€  |
| Coupe de glace                       | 10,00€ |
| Coupe de glace et fruits             | 12,00€ |
| Assiette sorbet                      | 12,00€ |

### BOISSONS FRAPPÉES

|                       |        |
|-----------------------|--------|
| Iced Cappuccino       | 7,00€  |
| Iced Coffee           | 7,00€  |
| Iced Liégeois         | 7,00€  |
| Iced Coffee Speculoos | 8,00€  |
| Iced Coffee Amaretto  | 10,00€ |
| Iced Coffee Noisette  | 8,00€  |
| Iced Matcha Latte     | 10,00€ |
| Iced Strawberry Latte | 10,00€ |

## BOISSONS CHAUDES

|                 |        |
|-----------------|--------|
| Café            | 3,50€  |
| Espresso        | 3,50€  |
| Lait Russe      | 4,40€  |
| Double espresso | 4,20€  |
| Cappuccino      | 4,40€  |
| Irish Coffee    | 10,00€ |
| Chocolat Chaud  | 5,00€  |
| Thé             | 3,80€  |

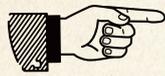
(Camomille, Verveine, Thé noir, Thé vert, Menthe, entre autres)



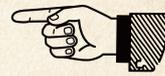
## PRIVATISEZ NOTRE SALLE POUR VOS ÉVÉNEMENTS !



Réunions, fêtes ou occasions spéciales. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations !



# *LA CARTE*



## **SUGGESTIONS & VINS**