

HAMBURGERS MAISON (homemade burgers)

Le Cyrano/Bœuf,beef

Bœuf, oignons grillés, fromage Cheddar, salade,  
Sauce béarnaise, tomate et frites  
(Beef burger grilled onions, green salad, béarnaise  
sauce, tomatoes and French fries)

14,50 €

Le Bergerac/Canard,duck

canard, oignons grillés, tomate, salade,  
Sauce poivre vert, foie gras mi- cuit fondant et frites  
(Duck breast burger, grilled onions, tomato, green salad,  
green pepper sauce, tender semi-cooked foie gras and  
French fries)

15,50 €

Le Périgourdin/Canard,duck

canard, oignons grillés, tomate, salade,  
Escalope foie gras poêlé, confit de figue, noix et frites  
(The Perigourdin, duck breast burger, grilled  
onions, tomato, green salad, escalop seared foie gras  
fig confit, nuts and fries)

20,90 €

Sauces aux choix/Choice of sauce

supplément 3 €

Crème champignons, béarnaise, poivre vert,  
roquefort l'ail

(Mushrooms,bearnaise,green pepper, roquefort,  
garlic)

NOS DESSERTS

Mousse chocolat noir 7,50 €  
(Chocolate mousse)

Cheesecake Nutella 8,20 €

Tiramisu à l'ancienne 7,50 €  
(Traditional Tiramisu)

Crème brûlée aux pépites de vanille 8,80 €  
(Vanilla Cream brulee)

Carpaccio d'ananas et boule de glace au choix 8,90 €  
(Carpaccio pineapple choice ice cream)



Restaurant Cyrano  
et  
Brasserie De Bergerac  
22 rue du laboratoire  
L-1911 LUXEMBOURG

info@cyrano.lu  
Tél : (+352) 27 48 90 87

Carte de Livraisons  
et  
à emporter

De 11h30 à 14h  
et  
De 18h à 22h  
Fermé le lundi

Menu,  
Suggestions,  
Menu spécial  
à  
consulter  
sur le site  
<http://cyrano.lu>

## SALADE

Salade Modena  
Émincé de dinde au vinaigre balsamique, mozzarella,  
Champignons et roquette  
entrée 8,50 € plat 15,90 €  
(Minced turkey in balsamic vinegar, mozzarella,  
mushrooms and rocket lettuce)

Salade Méditerranéenne  
Saumon fumé, cocktail de crevettes, scampis, thon et  
avocat entrée 13,00 € plat 19,00 €  
(Smoked salmon, prawn cocktail, scampi, tuna and avocado)

Salade du fromager  
Cabécou, crottin de Chavignol gratiné, raisin noir,  
assaisonné  
De vinaigrette à la framboise et fraise  
entrée 9,00 € plat 16,50 €  
(Cabecou cheese, chavignol dung gratin, black grapes,  
seasoned raspberry and  
Strawberry vinaigrette)

Salade Landaise  
Escalope de foie gras poêlé, gésiers, pignons de pin,  
pommes fruit,  
Duo de magret de canard assaisonné à la noix  
entrée 14,90 € plat 20,50 €  
(Panned foie gras, gizzard, pine nuts, apple, and a duo of  
filet of duck breast  
Flavoured with walnuts)

## ENTRÉE CHAUDES (hot appetizers)

Soupe du jour entrée 6,00 €

Bisque de Homard et son ravioli farci de lui-même entrée 11,50 €  
(Lobster Bisque)

Soupe de Fagioli à l'Italienne  
Saucisse italienne, tomates fraîches, haricots Borloti entrée 9,90 €

## NOS PÂTES

Penne arrabiata-tomates piquantes 13,90 €  
(Spicy tomatoes)

Spaghetti bolognaise 14,50 €

Spaghetti carbonara 14,90 €  
(with bacon, egg and cream sauce)

Tagliatelle aux deux saumons 16,80 €  
(with two types of salmon)

Tagliatelle scampis, crevettes 17,90 €  
(with scampi and prawns)

Lasagne 14,90 €

Cannelloni de viandes 14,90 €  
(with meat)

Ravioli ricotta épinards, sauce rose 14,90 €  
(Spinach and ricotta ravioli, pink sauce)

Girelles de pâtes gratinées 16,50 €  
Jambon, fromage, duxelle de champignons  
(ham, cheese, mushroom duxelles)

Pôker de pâtes gratinées,  
Cannelloni, girelles, lasagnes, ravioli ricotta 18,00 €  
(Sampler of pasta-cannelloni, girelles, lasagnes, ravioli, ricotta)

## NOS RISOTTOS (risotto)

Risotto campagnard saucisse italienne, épinard, champignons  
16,90 €  
(Country risotto Italian sausage, spinach, mushrooms)

Risotto Mare et Monti – poissons et légumes  
18,90 €  
(fish and vegetables)

Risotto aux cèpes et aux truffes,  
Servi en croûte de parmesan  
22,80 €  
(Risotto with cep mushrooms and truffles served with a  
parmesan crust)

## NOS POISSONS (Pisces)

Pavé de saumon grillé Label rouge  
Servi avec pommes vapeurs et légumes  
23,50 €  
(Thick slice of grilled salmon)

Filet de daurade méditerranéenne  
Palourdes, crevettes, moules, tomate et basilic  
Servi avec pommes vapeurs et légumes  
24,30 €  
(Mediterranean sea bream filet, clams, prawns, mussels, tomato  
and basilic)

Médaille de lotte grillée  
Servi avec pommes vapeurs et légumes  
26,70 €  
(Medallion of grilled monkfish)

Médaille de lotte à l'orange et moutarde à l'ancienne  
Servi avec pommes vapeurs et légumes  
28,30 €  
(Medallion of monkfish orange and grain mustard)

Sole grillée ou Meunière (400-500 gr selon arrivage)  
Servi avec pommes vapeurs et légumes  
32,00 €  
(Grilled sole)

Cassiolette de poissons Cyrano  
Poissons et crustacés cuits en cocotte, julienne de légumes  
et pommes vapeurs  
33,00 €  
(Casserole of Cyrano fish with fish and crustaceans casserole,  
chopped  
Vegetables and boiled potatoes)

## NOS VIANDES

Escalope de veau grillée  
Frites et légumes 19,90 €  
(grilled veal cutlet fries and vegetables)

Escalope Milanaise de veau avec spaghetti napolitaine 21,00 €  
(Milanese cutlet with spaghetti Napoli)

Entrecôte de bœuf grillée (+/-300 gr)  
Servi avec frites et légumes 22,90 €  
(Rib steak beef with French fries and vegetables)

Cordon bleu de veau crème champignons,  
Frites, légumes 23,90 €  
(Cutlet in a creamy mushroom sauce French fries and  
vegetables)

Magret de canard à la crème de cassis de Beaufort  
Servi avec pommes sarladaises et légumes 26,00 €  
(Filet of duck breast in a beaufort blackcurrant cream sauce)

Filet de Bœuf grillé (+/-250 gr) viande à race selon le marché  
Servi avec frites et légumes 26,50 €  
(Beef tenderloin with french fries and salad)

Coeur de filet de Bœuf Rossini, frites et légumes 31,00 €  
Escalope de foie gras poêlée, sauce au porto  
(heart of beef tenderloin fries and vegetables, medallion of fried  
foie gras, porto sauce)

Chateaubriand (2 pers) 65,00 €  
Servi avec sept légumes, pommes croquettes, béarnaise et  
roquette  
(Served with seven vegetables, apple croquette, bearnaise sauce  
and a rocket salad)