




## LUNCH MENU

### Entrée

|   |   |        |
|---|---|--------|
| VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS ET OEUF PARFAIT (1,3,7,9,12)             |  | 12.90€ |
| TARTARE DE SAUMON, MESCLUN (1,4,5,10,12)                        |   | 16.00€ |
| CROUSTADE DE CHÈVRE ET TOMATES (3,7,10,12)                      |   | 13.50€ |
| SALADE DE POMMES DE TERRE, JAMBON NATIONAL ET OIGNONS (1,10,12) |  | 14.50€ |
| QUICHE DE LÉGUMES, MESCLUN, PERLES DE BALSAMIQUE (1,3,7,9,12)   |  | 14.50€ |

### Plat

|   |   |        |
|---|---|--------|
| PLAT DU JOUR (1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14)         |    | 23.00€ |
| TAGLIATELLE À LA VONGOLE (1,3,9,12,14)                  |   | 24.00€ |
| INNSIDE BURGER DE SAUMON AU CITRON (1,3,4,5,7,10,11,12) |  | 24.00€ |
| INNSIDE BURGER DE BŒUF ET FRITES (1,3,5,7,10,11,12)     |  | 25.00€ |
| SUPRÊME DE VOLAILLE, CAROTTES, BROCOLI (9,12)           |   | 23.50€ |
| FILET DE MAIGRE, CHOUX ET CRÈME DE LAITUE (4,7,9,12)    |  | 23.00€ |
| SALADE CESAR AU POULET (1-3-5-10-12)                    |   | 18.00€ |

\*Option végane sur demande

### Dessert

|                                       |   |       |
|---------------------------------------|---|-------|
| CARROT CAKE, GLACE VANILLE (1,3,7,12) |   | 8.50€ |
| LE BANANA SPLIT INNSIDE (3-7-12)      |   | 9.00€ |



Vegan  
Végétalien



1  
Gluten  
Gluten



2  
Crustaceans (Shellfish)  
Crustacés



3  
Eggs  
œufs



4  
Fish  
Poissons



5  
Peanuts  
Arachides



6  
Soya  
Soja



7  
Dairy  
Lait



Vegetarian  
Végétarien



8  
Tree nuts  
Fruits à coque



9  
Celery  
Céleri



10  
Mustard  
Moutarde



11  
Sesame  
Sésame



12  
Sulfites  
Sulfites



13  
Lupins  
Lupin






14  
Molluscs (Shellfish)  
Mollusques

MELIÀ  
REWARDS



Faites-vous plaisir avec vos points MeliáRewards, échangez-les contre n'importe quel boisson ou repas de notre menu. 250 points = 1 €  
Pamper yourself with your MeliáRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 250 points = 1€

## DINNER MENU

# Entrée

- Tartare de bœuf / Caviar Kasnodar de Madagascar**  
Ketchup de betteraves/ biscuit éponge (1-4-5-8-10-11-12-13) (gluten de blé) 28€
- Cannellonis de poireaux au haddock fumé**   
Gel de laitue, estragon / agrumes (1-2-4-7-11-12-13-14) (gluten de blé) 24€
- Soupe à l'oignon INNSiDE**    
Oignons confits gratinés au parmesan / brioche de pain grillé (1-12) (gluten de blé) 23€
- Duxelles de champignons / poutargue**  
Condiments et légumes / poudre de pistache (3-4-5-6-8-9-12) 22€



# Plat

- Cœur de cabillaud / haricots lingots blancs**  
Choux de Bruxelles / condiments à la poire et cardamome (9-12) 35€
- INNSiDE burger de bœuf, frites**   
Confit d'oignons /fromage / tomate /mayonnaise (1,5,9,10,11,12) 25€
- Chou rôti comme une viande**   
Purée de panais / noix de Grenoble (7-9-12) 23€
- St. Jacques nacrées**  
Arancini / navet au curcuma / pesto de mâche (1-3-5-6-9-10-12-14) (gluten de blé) 38€
- Canette de Challans Label rouge**  
Purée de betteraves / salsifis (5-9-12) 34€

# Plateaux à partager

- Duo de hummous et crudités** (1,3,5,6,8,9,11,12)   12€
- Sardines au citron et huile d'olive** (1,2,3,4,5,12,14) 14€
- Oignons frits / sauce tartare** (1,3,7,10,12)   12€
- Planche de charcuterie** (1,3,5,7,8,10,11,12,13) 22€
- Plateaux de fromage sélectionnés et affinés Formaticus / salade** (1,5,7,12)  16€

# Desserts

- Poire à la verveine / espuma Duarte**  
Feuilletine / gel d'orange / céleri confit à la vanille (3-7-8)  12€
- Biscuit Nougat pistache**  
Sorbet citron / coulis mangue (3-7-8)  13€



MELIÀ  
REWARDS

Faites-vous plaisir avec vos points MeliáRewards, échangez-les contre n'importe quel boisson ou repas de notre menu. 250 points = 1 €  
Pamper yourself with your MeliáRewards points, redeem them for any drink or meal from our menu. 250 points = 1€



## Crémant



**Bernard Massard, Crémant Anniversaire 1921**  
Luxembourg

8.50€

## Vin blanc

**Viognier "secret de famille" 2020, Maison Paul Jaboulet Aîné**  
Vallée du Rhône, France

6.50€

**Pablo Claro Sauvignon blanc BIO 2020**  
Tierra de Castilla, Espagne

6€

**Châteaux Schengen, Auxerrois 2019**  
Luxembourg

7.50€

## Vin rosé

**Les coteaux, cave de Pierrefeu, 2020**  
Côtes de Provence, France

6€

## Vin rouge

**Château Beaulieu Saint Emilion 2016**  
Bordeaux, France

8.50€

**Hacker Ferro 13, Sangiovese, 2019**  
Toscana, Italie



7.50€

**Michel Gassier BIO, 2017**  
Rhône, France

8€

VINS

## Crémant

|   |  |  |
|---|---|---|
| Bernard-Massard - Crémant 1921 Luxembourg   | 39€   | 8.50€   |
| Alice Hartmann Crémant Brut 0,75 Luxembourg | 52€   | 10.50€  |
| TAITTINGER France                           | 96€   |   |
| Moutaudon France                            | 60€   | 12€   |

## Vin Blanc

|  |     |       |
|--|-----|-------|
| Bianco Puglia 12e BIO " Leporano " Italie                      | 25€ | 5€    |
| Pinot Grigio Fossa Mala 2020 " Fiume Veneto " Italie           | 30€ |       |
| Chardonnay Vieilles Vignes 2018 France                         | 35€ | 7.50€ |
| Château Paradis Blanc 2019 " Coteau d'aix en Provence " France | 33€ |       |
| Riesling la Chappelle 2018 Luxembourg                          | 55€ | 12€   |
| Clos des Rochers - Pinot Gris Nussbaum 2018 Luxembourg         | 34€ |       |
| Ch. Schengen - Auxerrois 2019 Luxembourg                       | 33€ | 7.50€ |
| Maison Louis Michel - Chablis 2019 France                      | 45€ |       |
| Domaine Bélingard - Monbazillac (Moelleux) 2017 France         | 39€ | 8.50€ |

## Vin Rosé

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Château Paradis 2020 " Coteau d'aix en Provence " France                          | 35€ | 7.50€ |
| Chateau La Tour de l'Evêque - Source Gabriel 2021<br>" Côtes de Provence " France | 30€ | 6.50€ |

## Vin Rouge

|   |     |        |
|---|-----|--------|
| Syrah Vieilles 2018 France  | 31€ |        |
| Château la Commanderie - Lalande de Pomerol 2017<br>" Bordeaux " France | 45€ |        |
| Domaine du Colombier - Crozes Hermitage 2020<br>" Bordeaux " France     | 50€ | 10.50€ |
| Domaine Amièl Frères - Sous le Manteau 2020 BIO France                  | 39€ | 8.50€  |
| PINOT NOIR 2016 Luxembourg  | 42€ | 9.50€  |
| Chianti Classico la Filigare 2019 BIO " Barberio Tavarnelle " Italie    | 36€ |        |
| Primitivo Puglia 12e "Leporano" Italie                                  | 25€ | 5.50€  |
| Côtes du Rhône la Résistance 2019 France                                | 28€ | 6€     |
| Château Fougueyrat - Saint Emilion Grand Cru 2018 France                | 43€ |        |

## Sélection de bières

|  |       |       |
|--|-------|-------|
| PRESSION   | 33 cl | 50 cl |
| DIEKIRCH PREMIUM                                   | 5€    | 6.50€ |
| GINETTE  | 5.50€ | 7€    |
| GOOSE ISLAND IPA                                   | 5.50€ | 7€    |
| <br>   |       |       |
| BOUTEILLE  |       | 33 cl |
| DIEKIRCH GRAND CRU                                 |       | 5.5€  |
| KWAK   |       | 6€    |
| TRIPEL KARMELIET                                   |       | 6€    |
| TOTENHOPFEN BEER MAHUT RED LAGER                   |       | 6.50€ |
| LEFFEE BLOND 0.0% SANS ALCOOL                      |       | 5€    |
| RAMBORN CIDER                                      |       | 6.50€ |
| <br>   |       |       |
| CANETTE  |       | 33 cl |
| TOTENHOPFEN BEER BLOODYVLAD BERRIES & HIBISCUS IPA |       | 7€    |

## Hors-d'œuvre / Digestifs

|  |      |
|--|------|
| MARTINI RESERVA SPECIAL BIANCO / ROSSO / DRY | 5 cl |
| WILLIAMS, EDV Luxembourg                     | 5€   |
| MIRABELLE, EDV Luxembourg                    | 5€   |
| JAEGERMEISTER                                | 4€   |

## Whiskey / Cognac

|                              |       |
|------------------------------|-------|
| JAMESON, Irish               | 5 cl  |
| JAMESON mixer COCA COLA      | 7.50€ |
| JACK DANIELS, USA            | 9€    |
| JACK DANIELS mixer COCA COLA | 7.50€ |
| NIKKA, Japan                 | 9€    |
| CAOL ILA 12 YEAS, UK         | 14€   |
| REMY MARTIN VSOP, French     | 13€   |
|                              | 10€   |

BOISSONS

## Tequila / Rum / Vodka

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
|                                    | 5 cl  |
| PATRON SILVER, Mexico              | 5€    |
| PATRON REPOSADO, Mexico            | 6€    |
| RHUM APPLETON ESTATE SIGN, Jamaica | 7.50€ |
| RHUM APPLETON ESTATE RARE, Jamaica | 9.50€ |
| BELVEDERE VODKA, Poland            | 10€   |
| MANSFELD VODKA, Luxembourg         | 11€   |

## Gin

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
|                             | 5 cl   |
| GIN MARE, Espagne           | 11€    |
| GIN MARE mixer FEVER TREE   | 13€    |
| MONKEY 47, German           | 13€    |
| MONKEZ 47 mixer FEVER TREE  | 15€    |
| GVINE FLORASION, France     | 12€    |
| GVINE mixer FEVER TREE      | 14€    |
| GIN NORDES, Espagne         | 10.50€ |
| GIN NORDES mixer FEVER TREE | 12.50€ |
| ROKU, Japan                 | 10.50€ |
| ROKU mixer FEVER TREE       | 12.50€ |
| GINIX, Luxemburg            | 12.50€ |
| GINIX mixer FEVER TREE      | 15€    |

## Choix des barmans

|  |     |
|--|-----|
| <b>SUNSET TEATIME</b>  |     |
| Gin, sirop de lait et de menthe fait maison, thé noir, citron  | 14€ |
| <b>LUXEMBURGISH NIGHT (NEGRONI)</b>                            |     |
| Campari, gin, vermouth   | 9€  |
| <b>WINE VINEYARDS</b>  |     |
| Whisky, citron, sirop simple, pinot noir                       | 9€  |
| <b>MOUSSEL JULEP (MOJITO)</b>                                  |     |
| Rhum, lime, sirop simple, menthe, crémant                      | 14€ |
| <b>MARIAS MIRABELLE (BLOODY MARRY)</b>                         |     |
| Mirabelle edv, jus de lime, poivre, sel, jus de tomate, épices | 9€  |
| <b>APEROL SPRITZ</b>   |     |
| Aperol, crémant, soda  | 10€ |

## BOISSONS

### Eau

|                  | 25 cl | 50 cl | 100 cl |
|------------------|-------|-------|--------|
| LODYSS           | 3.50€ | 5€    | 7€     |
| LODYSS SPARKLING | 3.50€ | 5€    | 7€     |

### Boissons Soft

|                            | 20 cl |
|----------------------------|-------|
| COCA COLA                  | 3.80€ |
| COCA COLA LIGHT            | 3.80€ |
| COCA COLA ZERO             | 3.80€ |
| SPRITE                     | 3.80€ |
| FEVER TREE TONIC           | 4.50€ |
| FEVER TREE MEDITERAN TONIC | 4.50€ |
| FEVER TREE BITTER LEMON    | 4.50€ |
| REDBULL                    | 5€    |

### Jus

|                             | 20 cl |
|-----------------------------|-------|
| RAMBORN APPLE, Luxemburg    | 5.50€ |
| ORANGE (FRAÎCHEMENT PRESSÉ) | 5.50€ |
| TOMATO                      | 3.80€ |

### Café

|                   |       |
|-------------------|-------|
| CAFÉ              | 3.50€ |
| ESPRESSO          | 3€    |
| ESPRESSO MACHIATO | 3.50€ |
| DOUBLE ESPRESSO   | 4.50€ |
| CAPPUCINO         | 4.50€ |
| LATE MACCHIATO    | 5€    |
| HOT CHOCOLATE     | 4€    |
| IRISH COFFEE      | 8.50€ |

### Thé en vrac

|   |       |
|---|-------|
| <b>GOLDEN MILK TEA</b>  |       |
| Un curcuma fort et une note crémeuse fine font de ce mélange unique de thé noir une pause délicieuse. | 5.50€ |

|  |       |
|--|-------|
| <b>BASIL STRAWBERRITA</b>  |       |
| Mélange aromatisé de fruits et de tisane avec la saveur de basilic et de fraise. | 5.50€ |



## BOISSONS

### MILKY OOLONG

Thé oolong vert aromatisé avec une saveur de crème au lait.

5.50€

### ROOIBOS BALANCE

Tisane aromatisée avec la saveur de miel.

5.50€

### STAY IN BALANCE

Tisane avec des notes de chocolat et belle lavande.

5.50€

### FREE YOUR MIND

Une symphonie onirique d'herbes, d'épices et une fine note de réglisse.

5.50€

### THÉ À LA MENTHE FRAÎCHE FAIT MAISON

5.50€

## Feuille de thé

EARL GREY

4€

ENGLISH BREAKFAST

4€

VERVEINE

4€

MENTHE

4€

CAMOMILLE

4€

DRAGON VERT

4€

BAIES SUCRÉES

4€