

Come à  
la Maison  
italian beautyFood

# La Carte

— by —

*Séverin Laface*

FOUNDER FONDATEUR



FRANÇAIS



ENGLISH

SUGGESTION :



Décourrey  
Le Brunch  
à volonté  
du Dimanche

*100 mètres linéaires de Buffets de bonheur:*

*BUFFET DE SOTTOLI: Légumes de saison, Champignons, Olives, Artichauts, Tomates séchées...*

*BUFFET AMERICAIN : Omelettes, Œuf au plat, entre d'autres...*

*BUFFET DE FRITURES: Assortiment de légumes frits, Croquettes variées...*

*BUFFET FROID: composé de nombreuses Salades et Légumes...*

*BUFFET DE FRUITS DE MER: Homard, Huîtres, Gambas, Poulpe, Coquillages & Crustacés...*

*BUFFET DE SUSHI: Makis, Nigiris, Sashimi, Tempuras, California Rolls...*

*BUFFET DE PLATS CHAUDS: sélection de Viandes, Poissons et Accompagnements...*

*PASTA SHOWCOOKING: Pasta et Gratins faits selon l'humeur du chef...*

*BUFFET DE GRILLADES & BBQ: une sélection de Viandes certifiées...*

*BUFFET DE PIZZA : Pizzas artisanales fait par nos Pizzaiolos Italiens...*

*BUFFET DE DESSERTS: Assortiment de desserts maison, préparés par nos Pâtissiers...*

*ANIMATION MUSICALE & D'AUTRES SUPRISES....*



LA POLYGASTRONOMIE  
EST UNE QUESTION DE CHOIX

**MENU ADULTE à 59€**

**MENU ENFANT à 22€**



Come à  
la maison  
italian beautyFood



Nous mettons tout en œuvre jour après jour pour que nos clients se sentent « Come à la Maison ».

Nous vous proposons des produits de saison et du terroir mais aussi en provenance d'Italie. Ainsi, tous les matins, nous recevons des produits frais des fermes de la région comme les œufs de la ferme de Frank. Nos légumes et nos viandes proviennent de producteurs et d'éleveurs Luxembourgeois tandis que les saucisses au fenouil, fromages, charcuteries et légumes primeurs nous arrivent directement d'Italie.

Dès 5 heures du matin, nos équipes de cuisine rejoignent nos laboratoires où nos pâtes fraîches et nos sauces sont artisanalement préparées avec soin pour garantir la qualité de vos assiettes.

Notre pain, frais du jour, est cuit dans nos fours et tous nos desserts sont confectionnés dans notre atelier de pâtisserie. Nous privilégions le fait maison afin de vous offrir une expérience gastronomique des plus savoureuse. Car, avant tout, notre plus grand plaisir est de vous satisfaire...

We endeavor every day to make our guests feel « at home ».

We offer seasonal and local products but also from Italy. Thus, every morning we receive fresh produce from local farms such as eggs from Frank's farm. Our vegetables and meats come from Luxembourg producers and breeders, while fennel sausages, cheeses, cold cuts, and fresh vegetables come directly from Italy.

From 5 am, our kitchen teams join our laboratories where our fresh pasta and our sauces are handcrafted with care to guarantee the quality of your plates.

Our bread, fresh from the day, is cooked in our ovens and all our desserts are made in our pastry shop. We prioritize the homemade to offer you a gourmet experience of the tastiest. After all, our greatest pleasure is to satisfy you...

*Bon Appétit*      *Enjoy your meal*

by

*Artur Silva*

CHEF DE CUISINE



tous les produits de la carte sont en vente à **Il Mercato** (155, Rte. Arlon, Strassen)

# à Boire

## APÉRITIFS

Aperitif Maison	11 €
Martini Fiero Tonic	11 €
Fusettone	11 €
Aperol Spritz	12 €
Martini (Rosso/Bianco)	7 €
Ricard	7 €
Bitter Fusetti	7 €
Porto (Rouge / Blanc)	7 €
Gin Tonic	13,5 € / 16,5 €
(Bombay, Berto, Più Cinque, Hendrick's, Roku)	

NON-ALCOOLISÉ / ALCOHOL-FREE +1,5€

Crodino	4,5 €
Bitter Rouge	4,5 €
Gin Seedlip Tonic	13 €
Martini (Vibrante/ Floreale)	7 €
Conviv (Milano Bianco/rosso)	7 €

## SOFTS

Schweppes (Tonic/bitter Lemon)	4 €
Coca-cola (Light & Zéro)	3,5 €
Sprite, Fanta, Ice Tea	3,5 €
Jus (Fraise, Pomme, Orange, Tomate, Multi)	3,5 €
S. Pellegrino Petillante (Orange/citron)	4 €

## LES EAUX

Rosport (Bleu/vert)(25cl)	3 €
Viva (25cl)	3 €
Acqua Panna (50cl)	4 € (1l) 7 €
San Pellegrino (50cl)	4 € (1l) 7 €

## CHAUDS

Espresso	3 €
Double Espresso	3,5 €
Americano (Café Allongé)	3,5 €
Cappucino	4 €
Cafe Latte	4 €
Thés & Infusions	3,9 €
Cappuccino A L'italienne	4 €
Irish Coffee	10 €

## COCKTAILS

Negroni	12 €
Moscow Mule	12 €
Cosmopolitan	12 €
Espresso Martini	12 €
Mojito	12 €
Caipirinha	12 €

## BIÈRES

PRESSION

Battin Gambrinus (33cl)	4,5 € (50cl) 7 €
Battin Blanche (33cl)	4,5 € (50cl) 7 €
Bofferding (25cl)	4,5 € (50cl) 7 €
Picon Bière (33cl)	5,5 €

BOUTEILLE

Peroni 33cl	4 €
Moretti 33cl (Bière Italienne)	5,5 €
Lefte (Blonde/brune) 33cl	5,5 €
Corona 33cl	5,5 €
La Chouffe 33cl	6,5 €
Becks (Sans Alcool)	4,5 €
Ichnusa 50cl	7 €
Lami nora 50cl	6 €
LaMi T-IPA 33cl	5,5 €

## DIGESTIFS

Grappa Quaglia Chardonnay	9 €
Grappa Barricata S. Bartolomeo	10 €
Grappa Quaglia Vintage Monovitigno	15 €
Limoncello Quaglia	7 €
Sambuca Quaglia	7 €
Amaretto Quaglia	7 €
Fernet Quaglia	7 €
Paesano Liquore Di Sicilia	7 €
Amaro Del Capo	7 €
Baileys	7 €

# À Partager

**Planchette de Bresaola de Bœuf,  
Filet de Dinde et de Poulet, Trio de Pecorino** 22.90 €  
*Mozzarella di bufala, grilled and pickles vegetables* (ALLERGÈNES: 4, 12)

 **Assortiment de mozzarella,  
légumes grillés sous-huile à la romaine** 22.90 €  
*Assortment of mozzarella, grilled vegetables in Roman style oil* (ALLERGÈNES: 7, 12)

**Planchette de charcuteries et fromages** 23.90 €  
*Cold cuts and cheeses* (ALLERGÈNES: 7, 12)

**Planchette de charcuteries et fromages à la truffe** 27.90 €  
*Truffle's cold cuts and cheeses* (ALLERGÈNES: 7, 12)

**Huîtres ouvertes  
sur un lit de glace et son vinaigre** FINES DE CLAIRES | 6P/22 €  
*Oyster's experience* GILLARDEAU | 6P/29 €  
(ALLERGÈNES: 14)

# Soupes

 **Minestrone / Soupe de légumes Italienne** 19.90 €  
*Italian minestrone soup* (ALLERGÈNES: 9)

 **Vélouté de potiron, châtaignes et crème acide** 18.90 €  
*Pumpkin cream, chestnut and sour cream* (ALLERGÈNES: 7, 8)

# Salades

**Salade Cesar au Poulet grillé,  
Œuf dur, croûtons de Pain, Parmesan, sauce Cesar,  
oignons aigre-doux, tomates confites et salade romaine** 20.90 €  
*Traditional cesar salad* (ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7 / 12)

 **Salade de Quinoa blanc,  
velouté de petits pois et légumes grillés** 19.90 €  
*Quinoa salad, cream peas & grilled vegetables* (ALLERGÈNES: 7)

 PLAT VÉGÉTARIEN

# Entrées

 **Pain bruschetta fresella, brocolis-rave des Pouilles et tomates cerises confites** 19,90 €  
*Fresella bread with burrata, turnips tops and cherry tomatoes confit* (ALLERGÈNES: 1, 7 )

---

 **Croquette de mozzarella panée avec trio de tomates colorées et huile au basilic** 18,90 €  
*Mozzarella croquettes with colored trio of cherry tomatoes and basilic oil* (ALLERGÈNES: 1, 7 )

---

**Tartare de saumon et ses perles, coulis de mangue et tabasco** ENTRÉE: 22,90 €  
*Saumon tartare and caviar with coulis of mango & tabasco* PLAT: 26,90 €  
(ALLERGÈNES: 4, 12 )

---

**Tartare de Bœuf à la truffe fraîche, œuf parfait et toasts** ENTRÉE: 23,90 €  
*Beef tartare, fresh truffle, creamed perfect eggs and toast* PLAT: 27,90 €  
(ALLERGÈNES: 3 )

---

 **Lasagne d'aubergines, parmesan, sauce tomates, mozzarella et basilic** ENTRÉE: 19,90 €  
*Aubergine casserole* PLAT: 25,90 €  
(ALLERGÈNES: 7 )



tous les produits de la carte sont en vente à Il Mercato (155, Rte. Arlon, Strassen)

 PLAT VÉGÉTARIEN

# Primi

- 
-  **Risotto au gin, crème de petites tomates cerises jaunes, saumon fumé et granulés de Pistaches** 23.90 €  
(ALLERGÈNES: 2, 7, 8 )  
Gin risotto, cream of small yellow cherry tomatoes, smoked salmon and pistachio granules
- 
-  **Risotto au fromage "Taleggio" Pommes de terre crémeuses et truffe noire** 25.90 €  
(ALLERGÈNES: 7 )  
Risotto Taleggio cheese, creamed potatoes and fresh truffle
- 
- Semoule sarde, moules, palourdes, gambas, couteaux de mer, tomates cerise et carasau** (pain typique Sarde) 23.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 2, 4, 14 )  
Sardinian pasta fregola, mussels, clams, prawn, razor shells, cherry tomatoes and Sardinian bread
- 
-  **Pâtes "Passatelli", pesto de petit pois et fondue de parmesan** 22.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 7 )  
Fresh pasta "Passatelli", cream of peas and parmesan cheese fondue
- 
-  **Paccheri à la sauce tomate piquante, fromage stracciatella et taralli** 22.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 7 )  
Arrabbiata paccheri with stracciatella cheese and round breadsticks
- 
- Orecchiette brocolis-rave des Pouilles, anchois et pain aromatisé** 23.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 4 )  
Orecchiette pasta with turnips tops, anchovies and perfumed bread
- 
- Spaghetti alla chitarra, Ail & Huile, Couteaux de mer et crème de haricots cannellini** 24.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 7, 14 )  
Spaghetti alla chitarra, garlic & oil, razor clams, creamy cannellini bean
- 
-  **Ravioli farcis aux épinards et ricotta, Cèpes frais et Choux-fleur rôtis** 24.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 7 )  
Ravioli stuffed with spinach and ricotta  
Fresh porcini mushrooms and roasted cauliflower,
- 
- Cortecce au ragoût d'Agneau, Potiron et Pecorino** 24.90 €  
(ALLERGÈNES: 1, 7 )  
Pasta "Cortecce", Lamb stew, Pumpkin and pecorino stew



tous les produits de la carte sont en vente à Il Mercato (155, Rte. Arlon, Strassen)

 PLAT VÉGÉTARIEN

---

# Primi

---

 **Tagliatelle à la truffe noire fraîche** 25.90 €  
Tagliatelle with fresh black truffle (ALLERGÈNES: 1, 7)

---

**Tagliolini aux palourdes** 25.90 €  
Tagliolini with clams (ALLERGÈNES: 1, 2, 14)

---

**Spaghetti "alla chitarra" au homard et sa bisque** 34.90 €  
Spaghetti alla chitarra with lobster bisque (ALLERGÈNES: 1, 2, 12)

---

---

# Pesce

---

**Mi-cuit de thon rouge, purée aux épinards et légumes grillés** 32.90 €  
Tuna fish tagliata, mashed spinach and grilled vegetables (ALLERGÈNES: 4, 7, 12)

---

**Pavé de saumon sur sa peau croustillante, palourdes, moules et légumes mijotés** 29.90 €  
Saumon filet with crusty skin, clams, mussels and grilled vegetables (ALLERGÈNES: 4, 12, 14)

---

---

# Carne

---

**Burger de Bœuf hachée sur Pain Focaccia maison, Confit d'Oignons au balsamique, Asiago, Tomate (accompagnements: frites maison et salade)** 25.90 €  
Ground Beef Burger on Homemade Focaccia-Bun, Onion Confit with Balsamic, Asiago, Tomato (side dishes: fries and salad) (ALLERGÈNES: 1 / 7 / 12)

---

**Rusty angus burger sans pain aux galettes de pommes de terre, oignons, guacamole et salade** 27.90 €  
Rusty angus burger with onions, potatoes, guacamole and salad (ALLERGÈNES: 7 / 12)

---



tous les produits de la carte sont en vente à Il Mercato (155, Rte. Arlon, Strassen)

 PLAT VÉGÉTARIEN

Liste des allergènes: 1- Gluten | 2- Crustacés | 3- Œufs | 4-Poissons | 5-Arachides | 6-Soja | 7-Lait | 8-Fruits à coque | 9-Céleri | 10-Moutarde | 11-Sésame | 12-Sulfites | 13-Lupin | 14-Mollusques



---

# Carne

---

**Ossobuco alla Milanese  
avec riz au safran et légumes de saison**  
Ossobuco with saffron rice and seasonal vegetables

28.90 €  
(ALLERGÈNES: 9 / 12)

---

**Escalope à la milanaise avec pommes de terre et salade**  
Milanese veal with potatoes and salad

33.90 €  
(ALLERGÈNES: 1)

---

**Tagliata de filet de bœuf, roquette,  
pommes de terre, tomates séchées et sauce à la truffe**  
Tagliata of beef, rocket salad, backed potatoes, dried tomatoes  
and truffle sauce

33.00 €  
(ALLERGÈNES: 7, 12)

---

**Joue de bœuf,  
sauce au Chianti, purée aux épinards et légumes grillés**  
Beef cheek, Chianti sauce, spinach puree and grilled vegetables

30.00 €  
(ALLERGÈNES: 7, 12)

---

**Entrecôte angus, sauce aux trois poivres, frites et salade**  
Angus entrecote with poivrad sauce, fried potatoes and salad

35.90 €  
(ALLERGÈNES: 7, 12)

---

**Suprême de Poulet jaune, sauce aux girolles  
gratin de Pomme de terre et légumes saison**  
Supreme of Yellow Chicken, Chanterelle Sauce,  
Potato Gratin and Seasonal Vegetables

27.00 €  
(ALLERGÈNES: 7, 12)



tous les produits de la carte sont en vente à Il Mercato (155, Rte. Arlon, Strassen)

PLAT VÉGÉTARIEN

# — il Dolci —

CANNOLO SICILIANO ————— 9.90 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7 )

CRÈME BRULÉE ————— 9.90 €

( ALLERGÈNES: 3 / 7 )

TIRAMISU ————— 9.90 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7 )

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES ——— 9.90 €

( ALLERGÈNES: 7 )

GIANDUJA ————— 11.90 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8 )

BABA AU RHUM ————— 11.90 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7 ) **AVEC ALCOOL**

MOUSSE AU CHOCOLAT ————— 9.90 €

( ALLERGÈNES: 3 / 7 / 8 )

CHEESE CAKE AUX FRUITS ROUGES ——— 9.00 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 7 / 8 )

SALADE DE FRUITS DE SAISON ————— 10.90 €

( ALLERGÈNES: 3 / 7 )

TARTE CITRON MERINGUÉE ————— 10.90 €

( ALLERGÈNES: 3 / 7 )

TARTE CHOCOLAT POIRE ————— 10.90 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8 )

FORÊT NOIRE ————— 12.00 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8 ) **AVEC ALCOOL**

CAFÉ/THÉ GOURMAND ————— 16.00 €

( ALLERGÈNES: 1 / 3 / 5 / 7 / 8 )

by

*toutes nos Desserts  
sont fait Maison par notre Pâtisserie*

www.ilmercato.lu



*tous les produits  
de la carte sont en vente dans  
notre épicerie fine*



---

il

# mercato

Italian Food Market

---

by

Come à la Maison  
italian beautyFood



---

155A, ROUTE D'ARLON, L-8009 STRASSEN, LUXEMBOURG

www.comealamaison.lu

Come à  
la maison  
italian beautyFood



*follow us  
on Social Media!*



*Share your  
moment with us...*

@COMEALAMAISON

#COMEALAMAISON