

Bienvenue chez
azur

*Laissez-vous guider par nos saveurs et découvrez un menu
qui s'ouvre comme une parenthèse lumineuse. Un voyage où
la cuisine française rencontre le souffle doux de la Riviera.
Des plats pensés pour être partagés, savourés et célébrés.*



*Let our flavours guide you as you discover a menu that
unfolds like a bright, open moment. A journey where French
cuisine meets the gentle spirit of the Riviera. Dishes crafted
to be shared, enjoyed and celebrated.*

Bon appétit!

Do you know our group?

MANSOGROUP

Passion makes the difference



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Luxembourg
Kirchberg



Senningerberg
(Airport)



Leudelange



Luxembourg
Ville



Luxembourg
Kirchberg

Pour commencer...

Cocktails Signatures - 15

Mediterranean Paloma

Tequila, Pamplemousse, Lillet Rosé, jus de citron vert

Kirchberg 18:30

Absolut Watermelon, St-Germain, jus de citron vert

French Mule

Armagnac, Absolut Vodka, Ginger Beer Fever-Tree, purée de poire, mousse de gingembre

Rose Rouge

Absolut Vodka, Chambord, hibiscus, fruits rouges, Champagne

Les Classiques - 12

Margarita | Mojito | Negroni | Cuba Libre
French 75 | Kir Royal

Spritz - 13

Aperol Spritz
Limoncello Spritz
St-Germain Spritz

Gins - 14

Gin Mare
Gin Vine
Monkey 47



Mocktails & Limonades - 9

White Peach St. Tropez

Purée de pêche blanche, jus de citron vert, sirop de sucre,
Rosport Classic

Ginger Booster Lemonade

Citron, sirop de sucre, menthe, gingembre frais,
Ginger Beer Fever-Tree

Hugo 0.0

Sirop de fleur de sureau, menthe, jus de citron vert,
Rosport Classic

À partager... ou pas

Pain Perdu salé - 15

Poulet, oignons pickles, mayonnaise maison,
Chicken, pickled onion, homemade mayonnaise

1a, 3, 10

Œufs d'Azur - 15

Œufs mollets servis avec tartare de thon, croûtons et ciboulette
Soft-boiled eggs served with tuna tartare, croutons and chives

1a, 3, 4, 6, 11

Le Croque - 14 + TRUFFE 9€

Jambon cuit, Comté et parmesan
Cooked ham, Comté, and Parmesan

1a, 7

Foie Gras Maison à la truffe - 18

Chutney d'oignons et brioche toastée
Onion chutney and toasted brioche

1a, 3, 7, 12

Soupe à l'Oignon - 14

Oignons caramélisés, bouillon de bœuf, croûtons et fondue de Comté
Caramelized onions, beef broth, croutons and Comté fondue

1a, 7, 9, 12

Camembert Rôti - 13

Avec miel, noix et romarin frais
With honey, walnuts, and fresh rosemary

1a, 7, 8c

Pâté en Croûte du Terroir - 16

À base de canard et porc
Made with duck and pork

1a, 12

Gambas Sauvages - 16

Citron et mayonnaise maison
Wild prawns with lemon and homemade mayonnaise

2, 3, 10

Calamars Sautés - 17

Ail confit, persil et vin blanc
Confit garlic, parsley and white wine

7, 12, 14

La Focaccia Niçoise - 13

Anchois, oignons caramélisés et olives
Anchovies, caramelized onions and olives

1a, 4

Saint-Jacques - 22

Crème de pommes de terre, jambon "Bellota"
Potato cream, "Bellota" ham

7, 14

Croquettes

Gamba (4 pcs) - 9

1a, 2, 3, 7

Jambon "Bellota" (4 pcs) - 9

1a, 3, 7

Mix (8 pcs) - 16

1a, 2, 3, 7

Crudo Bar

Carpaccio de Filet de Bœuf – 26

Échalotes, roquette, huile d'olive extra vierge et parmesan
Shallots, arugula, extra virgin olive oil and Parmesan

7

Crudo de Langoustines – 23

Assaisonnées à l'huile d'olive et au zeste de citron
Raw langoustines dressed with olive oil and lemon zest

2

Huîtres "Demoiselles d'Agnon" (à la pièce) – 4

Servies avec citron et Tabasco
"Demoiselles d'Agnon" oysters served per piece with lemon and Tabasco

2

Tartare de Thon Bluefin – 29

Assaisonné à l'huile de sésame et à la sauce soja yuzu
Bluefin tuna tartare seasoned with sesame oil, soya and yuzu sauce

3, 4, 6, 11

Sashimi de Thon – 29

Huile d'olive, zeste de citron et sauce soja
Tuna sashimi, olive oil, lemon zest, soya sauce

4, 6, 11

Gravlax de Saumon – 22

Oignons marinés et olives, citron et câpres
Salmon gravlax, pickled onion, olives, lemon and capers

4,

Caviar "Beluga" 30g – 195

Servi avec blinis et fromage frais
Served with blinis and cream cheese

1a, 3, 4, 7



L'assortiment Crudo – 58

Langoustines, huîtres, gambas et sashimi de thon, citron et Tabasco
Langoustines, oysters, prawns and tuna sashimi, lemon and Tabasco

Charcuterie et Fromages

Jambon de Paris – 16

Saucisson sec – 14

Jambon "Bellota" 100% Pata Negra – 34

Comté 30 mois 7 – 18

Brie de Melun 7 – 16

Chèvre de Peymeinade 7 – 15

Le Petit Plateau – 29

Jambon de Paris, Saucisson sec, Comté 30 mois, Chèvre de Peymeinade

7

Le Grand Plateau – 48

Jambon de Paris, Saucisson sec, Jambon "Bellota" 100% Pata Negra,
Comté 30 mois, Brie de Melun, Chèvre de Peymeinade

7

Nos Salades

Nicoise – 23

Laitue, haricots verts, œuf, thon et tomates fraîches
Lettuce, green beans, egg, tuna and fresh tomatoes

3, 4, 10

César – 22

Salade iceberg, poulet grillé, œuf, croûtons, parmesan et sauce César
Iceberg lettuce with grilled chicken, egg, croutons, Parmesan
and Caesar dressing

1a, 3, 4, 7, 10

🍷 Chèvre – 21

Fromage de chèvre caramélisé, roquette, miel, noix et grenade
Caramelized goat cheese with arugula, honey, walnuts and pomegranate

7, 8c, 10



Végétal

🍷 Tagliolini à la Truffe Noire – 28

Tagliolini with black truffle

1a, 3, 7

🍷 Potimarron & Burrata – 19

Potimarron, burrata, roquette, noisette et vinaigre balsamique
Pumpkin, burrata, arugula, hazelnuts and balsamic vinegar

7, 8b, 10

🍷 Risotto Crémeux – 23

Risotto crémeux, potimarron rôti, fromage de chèvre
et noisettes torréfiées

Creamy risotto, roasted pumpkin, goat cheese
and toasted hazelnuts

7, 8b



Les p'tits Chefs

Le Cheeseburger – 16

Servi avec frites maison
et mayonnaise

Served with homemade
fries and mayonnaise

1a, 3, 7, 10

Le Poulet – 16

Poulet grillé avec purée
de pommes de terre

Grilled chicken with
potato purée

7

Les Pâtes – 12

Pâtes au beurre
Pasta with butter

1a, 7



Les Poissons

Thon Bluefin – 34

Pommes de terre, ratatouille et huile de basilic
Bluefin tuna, potatoes, ratatouille and basil oil

1a, 4

Sole Meunière – 59

Câpres, citron et pommes de terre rôties
Capers, lemon and roasted potatoes

4, 7

Risotto Saint-Jacques – 33

Crème de bisque, épinards et thym
Scallop risotto with bisque cream, spinach and thyme

2, 7, 12, 14

Filet de Bar – 27

Crème de pommes de terre, fenouil et sauce beurre blanc
Sea bass fillet with potato cream, fennel and white butter sauce

4, 7

Poulpe Grillé – 31

Pommes de terre et ratatouille
Grilled octopus with potatoes and ratatouille

14

Tagliolini au Tartare de Langoustine – 32

Crème de bisque et tomates
Tagliolini with langoustine tartare, bisque cream and tomatoes

1a, 2, 3, 12

Gambas Sauvages Géantes – 33

Grillées, ail rôti, pommes de terre et légumes
Grilled prawns, roasted garlic, potatoes and vegetables

2, 7

Calamars à la plancha – 28

Tagliolini à l'encre de seiche et à l'estragon
Squid à la plancha, tagliolini, black ink and tarragon

1a, 3, 7, 14

Suggestion de Poisson

Suggestion de la semaine / Fish suggestion of the week

La Viande

Bouchée à la Reine - 26 + RIS DE VEAU 6€

Garnie de poulet, champignons et vin blanc
Puff pastry filled with chicken, mushrooms and white wine

1a, 3, 7, 12

Magret de Canard - 31

Purée de pommes de terre maison, légumes et Sauce Espagnole
Duck breast with homemade mashed potatoes, vegetables and Spanish sauce

7, 12

Saucisse & Purée - 24

Saucisse artisanale et purée de pommes de terre maison
Artisanal sausage with homemade potato purée

7, 12

Le Bourguignon Fondant - 28

Bœuf mijoté au vin rouge, champignons et purée de pommes de terre
Slow-cooked beef in red wine with mushrooms and potato purée

7, 12

Entrecôte - 32

Entrecôte grillée, gratin de pommes de terre et sauce bordelaise
Grilled ribeye steak with potato gratin and bordelaise sauce

12

Chateaubriand 500g - 64

Servi avec gratin de pommes de terre, sauce béarnaise et demi-glace
Served with potato gratin, béarnaise sauce and demi-glace

3, 7, 12

Agneau Braisé - 30

Crème de pommes de terre, épinards sautés et jus d'agneau
Slow-braised lamb with potato cream, sautéed spinach and lamb jus

7, 12

Côte à l'os 600g - 44

Pommes de terre rôties et sauce béarnaise
Grilled bone-in ribeye with roasted potatoes and béarnaise sauce

3, 7, 12

Poulet Rôti - 26

Servi avec frites maison et salade mixte
Roasted chicken with homemade fries and mixed salad

10

Filet de Bœuf - 33 + TRUFFE 9€

Gratin de pommes de terre et sauce bordelaise
Beef fillet with potato gratin and bordelaise sauce

7, 12



Le Cordon Bleu - 29

Purée maison et jus de veau

Homemade potato purée and veal jus

1a, 3, 7, 12

Le Rossini - 38 + TRUFFE 9€

Filet de bœuf accompagné de foie gras poêlé,
purée de pommes de terre et jus de bœuf

*Beef filet topped with pan-seared foie gras, potato
purée and beef jus*

1a, 7, 12

Côte de Veau maturée 21 jours - 36

Frites maison et salade mixte

21-day aged veal chop with homemade fries and mixed salad

10

Le Burger Maison - 24

Pain brioché, steak haché 100 % bœuf, fromage Comté,
frites maison, salade mixte et sauce maison

*Homemade brioche bun, 100% beef patty, Comté cheese,
homemade fries, mixed salad and house sauce*

1a, 3, 7, 10

Tartare de Bœuf au Couteau - 27

Tartare de bœuf, câpres, moutarde et Tabasco servi avec
frites maison, salade mixte

*Beef tartare with capers, mustard and Tabasco served
with homemade fries and mixed salad*

3, 4, 7, 10

Suggestion de viande

Suggestion de la semaine / Meat suggestion of the week



Accompagnements & Sauces

Accompagnements - 5

Frites maison | Purée de pommes de terre 7

Gratin de pommes de terre 7 | Pommes de terre rôties

Ratatouille | Salade mixte

Sauces - 3

Demi-glace 12 | Béarnaise 3, 7 | Bordelaise 12

Espagnole sauce 12 | Mayonnaise maison 3, 10

Tentations

Millefeuille – 11

Feuilletage caramélisé, crème à la vanille et coulis exotique
Caramelized puff pastry with vanilla cream and exotic coulis

1a, 3, 7

Île flottante – 9

Meringue, crème anglaise et noisettes caramélisées
Floating island with meringue, vanilla custard and caramelized hazelnuts

3, 7, 8b

Fondant au Chocolat – 12

Servi avec glace stracciatella
Served with stracciatella ice cream

1a, 3, 7

Flan Parisien Maison – 14

À la vanille de Madagascar, éclats de pécan et praliné
Homemade Parisian flan with Madagascar vanilla,
pecan pieces, and praline

1a, 3, 7, 8e

Riz au Lait – 9

Riz au lait crémeux, caramel beurre salé et riz croustillant
Creamy rice pudding with salted butter caramel and crispy rice

7

Crème Brûlée à la Vanille de Madagascar – 10

Madagascar vanilla crème brûlée with a caramelized sugar crust

3, 7

Tarte Tatin – 11

Tarte aux pommes caramélisées, servie avec glace à la vanille
Caramelized apple pie served with vanilla ice cream

1a, 3, 7

Glaces et sorbets – 4

Vanille de Madagascar, Pistache, Chocolat, Stracciatella,
Caramel au beurre salé, Citron, Framboise
Madagascar vanilla, Pistachio, Chocolate, Stracciatella,
Salted butter caramel, Lemon, Raspberry

7, 8g



Cocktails Après-Dîner

Espresso Riviera Martini – 14

Vodka Absolut Vanilia, Sirop de fleur de sureau, Espresso, Bitter chocolat

Kiss d'Amour – 14

Chambord, Vodka Absolut, sirop de caramel salé



ALLERGÈNES ET INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

1. Gluten 1a: blé, 1b: seigle, 1c: orge, 1d: avoine, 1e: épeautre, 1f: kamut ou leurs souches hybridées / 2. Crustacés / 3. Oeufs / 4. Poissons / 5. Arachides / 6. Soja / 7. Lait / 8. Fruits à coque 8a: amandes (Amygdalus communis L.), 8b: noisettes (Corylus avellana), 8c: noix (Juglans regia), 8d: noix de cajou (Anacardium occidentale) / 8e: noix de pécan (Carya illinoensis), 8f: noix du Brésil (Bertholletia excelsa), 8g: pistaches (Pistacia vera), 8h: noix de Macadamia, 8i: noix du Queensland (Macadamia ternifolia) / 8j: pine nut (Pinaceae) 9. Céleri / 10. Moutarde / 11. Sésame / 12. Sulfites / 13. Lupins / 14. Mollusques