

RESTAURANT

STARTERS

9⁰⁰ GASPACHO TOMATE & PASTÈQUE

Soupe froide de tomate et pastèque au vinaigre balsamique et servie avec un toast au Philadelphia

9⁵⁰ LA PLANCHETTE DU HITCH

Assortiment de charcuterie et fromage
(minimum 2 personnes, prix par personne)

8⁰⁰ ASSIETTE DE TAPAS VÉGÉTARIENNES

Assortiment de tapas: houmous, falafel, choux Kale farcis
(minimum 2 personnes, prix par personne)

11⁵⁰ HITCH DEEP FRIED

Assortiment de petits snacks frits

14⁸⁰ TARTARE DE DAURADE, RADIS ET PAMPLEMOUSSE ROSE

Daurade crue assaisonnée de radis et pamplemousse rose, huile d'olive au citron

4 PIÈCES 11⁵⁰ BRUSCHETTE EN 2 SAVEURS

Garniture du moment et mozzarella di Bufala

8 PIÈCES

15⁵⁰

THE GREEN CORNER

ENTRÉE PLAT

14⁵⁰ ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Risotto au pesto et légumes

11⁸⁰ 15⁸⁰ SALADE CÉSAR

Sucrine, anchois, parmesan, croûtons de pain, poulet, oeuf dur, vinaigrette César

15⁹⁰ 19⁸⁰ SALADE DE SCAMPIS & SAINT-JACQUES AUX FRUITS EXOTIQUES

Vinaigrette servie tiède, mangue, tomates cerise, ananas, kiwi, fruits de la passion

11⁵⁰ 15⁰⁰ SALADE DE CHÈVRE, MIEL ET ROMARIN

Mix de salade, lardons, toast de chèvre chaud, miel d'acacia, romarin frais

14⁹⁰ TOMATE & STRACCIATELLA DI BUFALA

Assortiment de tomates anciennes, coeur de burata maison, roquette, caramel de tomate

15⁸⁰ ASSIETTE DE TAPAS VÉGÉTARIENNES

Assortiment de tapas: houmous, falafel, choux Kale farcis

15⁰⁰ CUEILLETTE DE LÉGUMES CRUS ET CUITS (SERVIE FROIDE)

Purée de pommes de terre et carottes, petits légumes assaisonnés de différent vinaigres

THE ESSENTIALS

ENTRÉE PLAT

14⁵⁰ 18⁵⁰ CARPACCIO DE BOEUF

Viande de boeuf crue, roquette, tomates cerise, copeaux de parmesan, piadina

18⁵⁰ BOUCHÉE À LA REINE

Viande de poulet, frites, salade

15⁵⁰ 22⁰⁰ TARTARE DE BOEUF

Frites, salade

22⁹⁰ CORDON BLEU MAISON XXL 350G

Escalope de veau panée, crème épaisse, jambon de Parme, fromage, frites, salade

THE KID'S CANTEEN

MENU SPÉCIAL ENFANTS Sur demande

THE FISH MARKET

18⁵⁰ PÊCHE DU JOUR

Poisson frais du jour selon arrivage, tagliatelle, petits légumes de saison

17⁰⁰ PAVÉ DE SAUMON

Purée aromatisée au wasabi, salade croquante de fenouil, émulsion au citron vert

THE BUTCHER'S WORKSHOP

28⁰⁰ ENTRECÔTE IRISH PRIME BEEF 300G

19⁰⁰ FAUX-FILET DE BOEUF 250G (LUXEMBOURG)

22⁰⁰ STEAK DE CHEVAL 250G (LUXEMBOURG)

19⁵⁰ MAGRET DE CANARD

SIDES

Frites • Purée au beurre noisette • Poêlée de légumes • Risotto aux champignons

SAUCES

• Béarnaise • Beurre Maître d'hôtel • Sauce au poivre • Crème champignons • Sauce gorgonzola

THE BURGER SHOP

18⁵⁰ THE H

Double Steak haché pur boeuf, bacon, gouda vieux, salade, tomates, oignons frits, sauce Hitch

14⁵⁰ CHEESY

Steak haché pur boeuf, bacon, salade, tomates, oignons rouges, double cheddar, sauce américaine

15⁰⁰ SPICY HITCH

Steak haché pur boeuf, cheddar, bacon, salade, tomates, oignons rouges, jalapenos, sauce spicy

16⁰⁰ CHICKEN CALIFORNIA

Poulet pané maison, salade, tomates, oignons, sauce au guacamole, mangue

15⁰⁰ PIZZA BURGER

Délicieuse pizza montée comme un burger, roquette, tomates cerise

16⁵⁰ BLACK SALMON

Saumon frais, pequillos, gouda, pain noir à l'encre de seiche, salade, tomates, oignons, mayonnaise au citron vert

15⁸⁰ ITALIA

Steak haché pur boeuf, ketchup au basilic, tomates confites, roquette, mozzarella di Bufala, pancetta

14⁵⁰ 100% VEGAN

Tofu grillé, pesto rouge, légumes grillés, salade mesclun

15⁰⁰ TEXAS BBQ

Sauce barbecue maison, steak haché pur boeuf, double bacon, onion rings, salade, tomates

EXTRAS

+4⁰⁰ **Double meat** Double viande

+2⁰⁰ **Gluten-free bread** Pain sans gluten

+2⁰⁰ **French fries** Frites

+3⁵⁰ **French fries bowl** Bol de frites

+3⁵⁰ **Salad bowl** Bol de salade

Our burgers are served with french fries & salad

Nos burgers sont servis avec frites et salade

Our burgers are available without bread

Nos burgers sont disponibles sans pain

MEGA BURGER CHALLENGE

PAIN FAIT MAISON,
STEAK HACHÉ PUR BOEUF DE 800 GRAMMES,
CHEDDAR, BACON, SAUCE AMÉRICAINNE,
SALADE, TOMATE, OIGNONS ROUGES

SERVI AVEC 500G DE FRITES ET 1 LITRE DE COCA-COLA

**SI VOUS FINISSEZ
LE BURGER, LA BOISSON ET LES FRITES
EN MOINS DE 30 MINUTES,
LE TOUT VOUS EST OFFERT
ACCOMPAGNÉ D'UN T-SHIRT
«HITCH BURGER CHALLENGE»**

UNIQUEMENT LE SOIR SUR RÉSERVATION 24H À L'AVANCE

40 EUR

THE PIZZA OVEN

8⁰⁰ PIADINA BLANCHE

Romarin, ail, huile d'olive, gros sel

8⁰⁰ PIADINA ROUGE

Sauce tomate, romarin, ail, huile d'olive, gros sel

9⁵⁰ MARGHERITA

Sauce tomate, mozzarella, basilic frais, huile d'olive

11⁰⁰ PROSCIUTTO

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit

11⁵⁰ PROSCIUTTO & FUNGHI

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons

11⁵⁰ DIAVOLA

Sauce tomate, mozzarella, salami piquant

12⁸⁰ QUATTRO STAGIONI

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives noires

14⁵⁰ CHEESY HEAVEN

Sauce tomate, mozzarella, Bel Paese, gorgonzola, mozzarella di Bufala

11⁵⁰ HAWAÏ

Sauce tomate, jambon cuit, ananas

15⁰⁰ TUNA

Sauce tomate, mozzarella, thon, olives

15⁰⁰ BUFALA

Sauce tomate, mozzarella di bufala, tomates cerise, roquette, huile d'olive

14⁰⁰ WHITE GOAT

Crème fraîche, mozzarella, fromage de chèvre, oignons rouges, noix, miel

15⁵⁰ BBQ

Double pâte, sauce tomate, mozzarella, lardons, oignons rouges, champignons, viande hâchée, saucisse, sauce barbecue

15⁵⁰ SCAMPI

Sauce tomate, mozzarella, ail, scampis, crème fraîche, roquette

12⁵⁰ LORRAINE

Sauce tomate, lardons, oignons, oeuf, crème

15⁵⁰ NDUJA

Sauce tomate, mozzarella, nduja, copeaux de parmesan, tomates cerise, mozzarella di Bufala, roquette, huile d'olive

13⁵⁰ VEGGILICIOUS

Sauce tomate, nachos, cheddar râpé, maïs, persil, champignons, tomates cerise, crème fraîche, olives noires

14⁰⁰ RUSTICA

Piadina, mozzarella, bresaola, tomates cerise, parmesan, roquette

16⁵⁰ HITCH

Sauce tomate, mozzarella, jambon cru, tomates cerise, parmesan, mozzarella di Bufala, huile de truffe, roquette, crème balsamique

14⁵⁰ VULCANO

Pizza double pâte refermée, sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, oeuf

THE PASTA FACTORY

PENNE

TAGLIATELLE

SPAGHETTI

TORTELLINI ALLA CARNE

GNOCCHI

TORTELLINI RICOTTA E SPINACI

16⁵⁰ TRIS DE PÂTES HITCH
Pesto, 4 fromages, napoletana

13⁰⁰ PANNA E PROSCIUTTO

12⁵⁰ BOLOGNESE

13⁰⁰ QUATTRO FORMAGGI

13⁰⁰ CARBONARA

11⁵⁰ NAPOLETANA

14⁵⁰ TONNO

12⁰⁰ ARRABBIATA

14⁵⁰ NDUJA

13⁵⁰ PESTO

15⁵⁰ AL SALMONE

16⁵⁰ SCAMPI

12⁰⁰ CRUDAIOLA

THE SWEET SPOT

7⁵⁰ SOUPE DE FRAISES AU BASILIC
Financier citron vert et barbe à papa

9⁰⁰ MOËLLEUX CHOCO-NOISETTE
Cœur coulant au chocolat blanc et servi avec une glace cottage cheese

7⁸⁰ TARTELETTE CITRON & YUZU MERINGUÉE
Tartelette individuelle, crémeux citron jaune, vert et yuzu, meringue légèrement brûlée

7⁰⁰ TIRAMISU DU MOMENT

8⁹⁰ MACARON CHOCOLAT PISTACHE
Gros macaron garni d'une ganache au chocolat noir et d'une crème de pistache

ASK :) TOUT AUTOUR D'UN FRUIT
Déclinaison de desserts autour d'un fruit de saison (Demandez à votre serveur)

6⁰⁰ TRILOGIE DE CRÈMES BRÛLÉES

8⁰⁰ CAFÉ GOURMAND

2⁵⁰ BOULE DE GLACE

- Vanille de Madagascar
- Fraise Sengana
- Chocolat noir Frey
- Café Arabica de Colombie
- Mojito
- Pistache d'Italie

- Melon
- Fruits de la passion
- Framboise
- Citron de Sicile
- Faisselle
- Pâte à tartiner à la noisette

ALLERGÈNES

1. CÉRÉALES CONTENANT DU **GLUTEN**
2. **SHELLFISH** CRUSTACÉS
3. **EGGS** OEUF
4. **FISH** POISSONS
5. **PEANUTS** ARACHIDES
6. **SOY** SOJA
7. **MILK** LAIT
8. **NUTS** FRUITS À COQUE
9. **CELERY** CÉLERI
10. **MUSTARD** MOUTARDE
11. **SESAME** GRAINES DE SÉSAME
12. **SULPHUR** SULFITES
13. **LUPINE** LUPIN
14. **MOLLUSCA** MOLLUSQUES

STARTERS

GASPACHO TOMATE & PASTÈQUE

Gluten, lait, sulfites

LA PLANCHETTE DU HITCH

Gluten, oeuf, moutarde

BRUSCHETTE EN 2 SAVEURS

Gluten

ASSIETTE DE TAPAS VÉGÉTARIENNES

Gluten, lait, céleri, sésame

HITCH DEEP FRIED

/

TARTARE DE DAURADE

Poisson

THE GREEN CORNER

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE

Lait, céleri

SALADE CÉSAR

Gluten, oeuf, poisson, lait

SALADE DE SCAMPIS & SAINT-JACQUES

Crustacés, lait

SALADE DE CHÈVRE, MIEL ET ROMARIN

Gluten, lait, moutarde

TOMATE & STRACCIATELLA DI BUFALA

Lait

ASSIETTE DE TAPAS VÉGÉTARIENNES

Gluten, lait, céleri, sésame

CUEILLETTE DE LÉGUMES CRUS ET CUITS

Lait, sulfites

THE BUTCHER'S WORKSHOP

ENTRECÔTE IRISH PRIME BEEF 300G

Lait

FAUX-FILET DE BOEUF 250G

Lait

STEAK DE CHEVAL 250G

Lait

MAGRET DE CANARD

Lait

THE ESSENTIALS

CARPACCIO DE BOEUF

Gluten

BOUCHÉE À LA REINE

Gluten, oeuf, lait, moutarde

TARTARE DE BOEUF

Oeuf, soja, lait, moutarde

CORDON BLEU MAISON XXL

Gluten, oeuf, lait, moutarde

THE FISH MARKET

PÊCHE DU JOUR

Gluten, oeuf, poisson, lait

PAVÉ DE SAUMON

Poisson, lait

THE BURGER SHOP

THE H

Gluten, oeuf, lait, moutarde

CHEESY

Gluten, oeuf, lait, moutarde

SPICY HITCH

Gluten, oeuf, lait, moutarde

CHICKEN CALIFORNIA

Gluten, oeuf, lait, moutarde

PIZZA BURGER

Gluten, oeuf, lait, moutarde

BLACK SALMON

Gluten, oeuf, poisson, lait, moutarde, graines de sésame

ITALIA

Gluten, oeuf, lait

100% VEGAN

Gluten

TEXAS BBQ

Gluten, oeuf, arachides

MEGA BURGER

Gluten, oeuf, lait, moutarde

THE PIZZA OVEN

PIADINA BLANCHE

Gluten

PIADINA ROUGE

Gluten

MARGHERITA

Gluten, lait

PROSCIUTTO

Gluten, lait

PROSCIUTTO & FUNGHI

Gluten, lait

DIAVOLA

Gluten, lait

QUATTRO STAGIONI

Gluten, lait

CHEESY HEAVEN

Gluten, lait

HAWAÏ

Gluten

TUNA

Gluten, poisson, lait

BUFALA

Gluten, lait

WHITE GOAT

Gluten, lait, fruits à coque

BBQ

Gluten, lait

SCAMPI

Gluten, crustacés, lait

LORRAINE

Gluten, oeuf, lait

NDUJA

Gluten, lait

VEGGILICIOUS

Gluten, lait, lupin

RUSTICA

Gluten, lait

HITCH

Gluten, lait

VULCANO

Gluten, oeuf, lait

THE PASTA FACTORY

TOUS LES TYPES DE PÂTES

Gluten, oeuf

PANNA E PROSCIUTTO

Gluten, lait

BOLOGNESE

Lait

QUATTRO FORMAGGI

Gluten, lait

CARBONARA

Gluten, oeuf, lait

NAPOLETANA

Lait

TONNO

Poisson, lait

ARRABBIATA

Lait

NDUJA

Lait

PESTO

Lait, fruits à coque

AL SALMONE

Poisson, lait

SCAMPI

Gluten, crustacés, lait

CRUDAIOLA

Lait

THE SWEET SPOT

SOUPE DE FRAISES AU BASILIC

Gluten, oeuf, arachides, lait, fruits à coque

MOËLLEUX CHOCO-NOISETTE

Gluten, oeuf, arachides, lait, fruits à coque

TARTELETTE AU CITRON & YUZU

Gluten, oeuf, lait

TIRAMISU DU MOMENT

Gluten, oeuf, lait

MACARON CHOCOLAT PISTACHE

Gluten, oeuf, arachides, lait, fruits à coque

TOUT AUTOUR D'UN FRUIT

Sur demande

TRILOGIE DE CRÊMES BRÛLÉES

Oeuf, lait

CAFÉ GOURMAND

Sur demande

BOULE DE GLACE

Sur demande

WINE

BULLES

	verre 12CL	bouteille
CRÉMANT ALICE HARTMANN BRUT Wormeldange, Luxembourg	10 ⁵⁰	50 ⁰⁰
CRÉMANT "CUVÉE PIERRE" SCHUMACHER-LETHAL Wormeldange, Luxembourg	6 ⁰⁰	30 ⁰⁰
CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT Champagne, France	13 ⁵⁰	85 ⁰⁰
CHAMPAGNE BOUCHÉ & FILS BRUT Champagne, France	11 ⁵⁰	60 ⁰⁰

DOUX

	verre 15CL	bouteille
MOSCATO D'ASTI	5 ⁵⁰	28 ⁰⁰

ROSE

	verre 15CL	bouteille
BAILLI DE PROVENCE 2015 Côtes-de-Provence, France	5 ⁵⁰	28 ⁰⁰
CLARENDELLE CHÂTEAU HAUT-BRION Bordeaux, France		40 ⁰⁰
MAGALI Côtes-de-Provence AOP, France		36 ⁰⁰

BLANC

	verre 15CL	bouteille
PINOT GRIS SCHUMACHER	6 ⁰⁰	29 ⁰⁰
CHARDONNAY MA RÉFÉRENCE	5 ⁵⁰	27 ⁰⁰
RIESLING THILLS	6 ⁰⁰	29 ⁰⁰
PINOT GRIS "HOFFELS" ALY DUHR & FILS Luxembourg		32 ⁰⁰
SAINT-CLAIR ESTATE Nouvelle-Zélande		42 ⁰⁰
LITTLE JAMES BASKET PRESS Languedoc, France		27 ⁰⁰
CHARDONNAY, DOMAINE PIRLET Languedoc, France		27 ⁰⁰
CHARDONNAY, SANTI I PIOVI Veneto, Italie		27 ⁰⁰
ROMANIN IGT ALPILLES 2015 Provence, France		32 ⁰⁰
CHARDONNAY "KOONUNGA HILL" PENFOLDS 2015 Sud-Est, Australie		34 ⁰⁰

ROUGE

verre 15CL bouteille

MA RÉFÉRENCE	5 ⁵⁰	27 ⁰⁰
COMTESSE DE MALET ROQUEFORT	6 ⁵⁰	32 ⁰⁰
SI MON PÈRE SAVAIT, BERNARD MAGREZ Côtes-du-Roussillon, France		37 ⁰⁰
SI MON PÈRE SAVAIT, BERNARD MAGREZ MAGNUM Côtes-du-Roussillon, France		74 ⁰⁰
PASSION D'UNE VIE, BERNARD MAGREZ Languedoc, France		48 ⁰⁰
CASA MAGREZ Juanico, Uruguay		49 ⁰⁰
TERRE Puglia, Italie		52 ⁰⁰
COMME UNE ÉVIDENCE Pic St-Loup, France		42 ⁰⁰
ZWEIGELT PÖCKL Burgenland, Autriche		39 ⁰⁰
BODEGAS, LA PLANTA Ribera de Duero, Espagne		39 ⁰⁰
MURUA RESERVA 2008 RIOJA, ESPAGNE		46 ⁰⁰
CÔTES-DU-RHÔNE, CHÂTEAU ST-COSMES RHÔNE, FRANCE		27 ⁰⁰
TORRES ALTOS IBERICOS CRIANZA Rioja, Espagne		36 ⁰⁰
BORGO SCOPETO CHIANTI CLASSICO Italie		36 ⁰⁰
PINOT NOIR PREMIUM SAINT-CLAIR Nouvelle-Zélande		55 ⁰⁰
CLARENDELLE CHÂTEAU HAUT-BRION Bordeaux, France		50 ⁰⁰
DOMAINE DE L'HORIZON Mar I Muntanya IGP, Catalogne, France		49 ⁰⁰
JEAN BOUSQUET GAIA BLEND Tupungato, Argentine		38 ⁰⁰
BATASIOLO BAROLO Barolo, Italie		65 ⁰⁰
RIPASSO Valpolicella, Italie		48 ⁰⁰
CANTINA ZACCAGINI Abruzzes, Italie		36 ⁰⁰
BARBERA D'ALBA, BATASIOLO Piémont, Italie		47 ⁰⁰
MALBEC, LUIGI BOSCA Lujan de Cuyo, Argentine		55 ⁰⁰
CHÂTEAUNEUF DU PAPE - HAUTE PIERRE Rhône, France		48 ⁰⁰
ALLESVERLOREN Swartland, Afrique du Sud		48 ⁰⁰
BAREFOOT Californie, USA		36 ⁰⁰



EVERY MONDAY NIGHT

HOMEMADE
CHICKEN WINGS

€15⁰⁰

PAR PERSONNE

ALL YOU CAN EAT À VOLONTÉ



www.conceptpartners.lu

© Creative Solutions by Concept+Partners