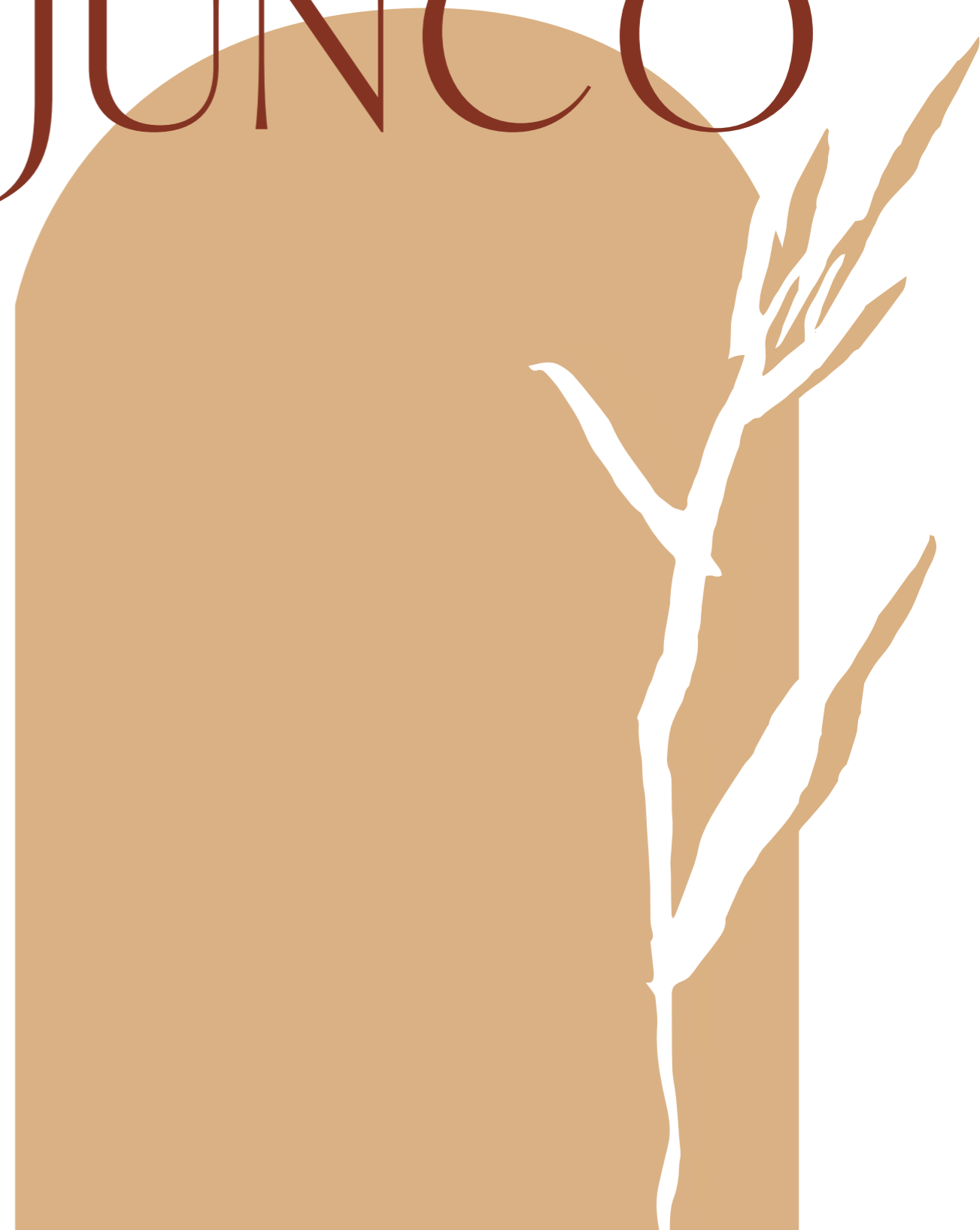


JUNCO



Junco est une invitation au voyage du nord de l'Europe vers le sud,
à l'image des périples de cette nation nomade à travers les années.
Des influences portugaises imprègnent subtilement le design intérieur et les recettes.

Junco is an invitation to travel from Northern Europe to the South,
echoing the travels of this nomadic nation.
Portuguese influence subtly grace the interior design and recipes.

Ouvert 7j/7 de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00
6 rue du Fort Niedergrünwald, L-2226 LUXEMBOURG
+352 429 848 833
JUNCO.LU



RESTAURANT & BAR

À PARTAGER

HOUMOUS | 10€

HOUMOUS
Pois cassés, pain pita
Split peas, pita bread

LÉGUMES CROQUANTS | 7€

CRUNCHY VEGETABLES
Cream cheese, herbes fraîches
Cream cheese, fresh herbs

CROQUETTES DE BACALHAU | 12€

BACALHAU CROQUETTES
Sauce tomate fumée maison
Homemade smoked tomato sauce

PLANCHE MIXTE | 15€

MIXED PLATTER
Sélection de charcuterie & fromage, confiture de coing
Charcuterie & cheese selection, quince chutney

ENTRÉES

SOUPE DE SAISON | 8€

SEASONAL SOUP
Légumes, pain grillé
Vegetables, grilled bread

MIMOSA AU CURCUMA | 8€

TURMERIC MIMOSA
Pickles d'oignons
Onions pickles
 Royal Oporto Extra Dry White - 7€

CREVETTE-AVOCAT | 15€

SHRIMP-AVOCADO
Vinaigrette à l'orange
Orange vinaigrette

TERRINE DE CAMPAGNE MAISON AU PORTO | 10€

HOMEMADE COUNTRY TERRINE WITH PORT WINE
Compotée d'oignons, graines de moutarde
Onion chutney, mustard seeds

SALADES

CÉSAR PIRI-PIRI | 23€


PIRI PIRI CAESAR
Poulet grillé, oeuf mollet, sauce César
Grilled chicken, soft-boiled egg, Caesar dressing

JUNCO BOWL | 19€

JUNCO BOWL
Quinoa, patate douce, maïs grillé, avocat, sauce tahini
Quinoa, sweet potato, grilled corn, avocado, tahini sauce

CRUDOS

CEVICHE DE DORADE | 19€ 27€

SEA BREAM CEVICHE
Kiwi, fruits de la passion
Kiwi, passion fruit
 Côte du Rhône « Fine Fleur » Domaine Lauribert - 8,50€

CARPACCIO DE BETTERAVE | 19€

BEETROOT CARPACCIO
Labné, pistache, citron vert
Labneh, pistachio, lime

TARTARE DE BOEUF EPICÉ | 27€

SPICY BEEF TARTARE
Câpres, cébettes, frites fraîches
Capers, spring onions, fresh french fries

PLATS

POULPE GRILLÉ | 33€

GRILLED OCTOPUS
Haricots façon feijoada, fenouil, sauce vierge
Beans feijoada style, fennel, sauce vierge

SUPRÊME DE POULET | 24€


CHICKEN SUPREME
Sauce diable
Devil sauce

RISOTTO DE FREGOLA SARDA | 21€


FREGOLA SARDA RISOTTO
Butternut fumé, crème de parmesan
Smoked butternut, parmesan cream

SIGNATURES JUNCO

CABILLAUD EN CROÛTE DE MAÏS | 24€

CORN-CRUSTED COD
Légumes, sauce marinière
Vegetables, creamy sauce
 Vinho Verde, Bico Amarelo Esporao - 7€

PALERON DE BOEUF | 28€

BEEF CHUCK
Sauce vin rouge, légumes rôtis
Red wine sauce, roasted vegetables
 Prazo de Roriz Douro Domaine Prats & Symington - 9,50€

GARNITURES

FRITES FRAÎCHES | 5€

HOMEMADE FRENCH FRIES

MESCLUN | 5€

GREEN SALAD

LÉGUMES GRILLÉS | 5€

GRILLED VEGETABLES

HARICOTS FAÇON FEIJOADA | 5€


BEANS FEIJOADA STYLE

RIZ PARFUMÉ | 5€

AROMATIC RICE

DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA CANNELLE | 9€

CINNAMON RICE PUDDING
Riz soufflé, caramel, citron vert
Puffed rice, caramel, lime
 Bacalhoa Moscatel Setubal - 7€

MADELEINES AU CITRON | 11€

LEMON MADELEINES
Chutney de kumquat, mascarpone, sirop Bourbon
Kumquat chutney, mascarpone, Bourbon syrup

POIRE POCHÉE AU PORTO | 10€

POACHED PEAR WITH PORT WINE
Crumble, sorbet figue
Crumble, fig sorbet

CAFÉ / THÉ GOURMAND | 11€

SWEET COFFEE / TEA
Déclinaison de desserts
Dessert variations

TRADITIONNEL PASTEL DE NATA | 10€

TRADITIONAL PASTEL DE NATA
Glace lait d'amande
Almond milk ice cream

FONDANT AU CHOCOLAT | 12€

CHOCOLATE LAVA CAKE
Coeur praliné, glace yaourt
Praline heart, yoghurt ice cream



VÉGÉTARIEN



SIGNATURE



VÉGÉTARIEN



SIGNATURE



VIN RECOMMANDÉ