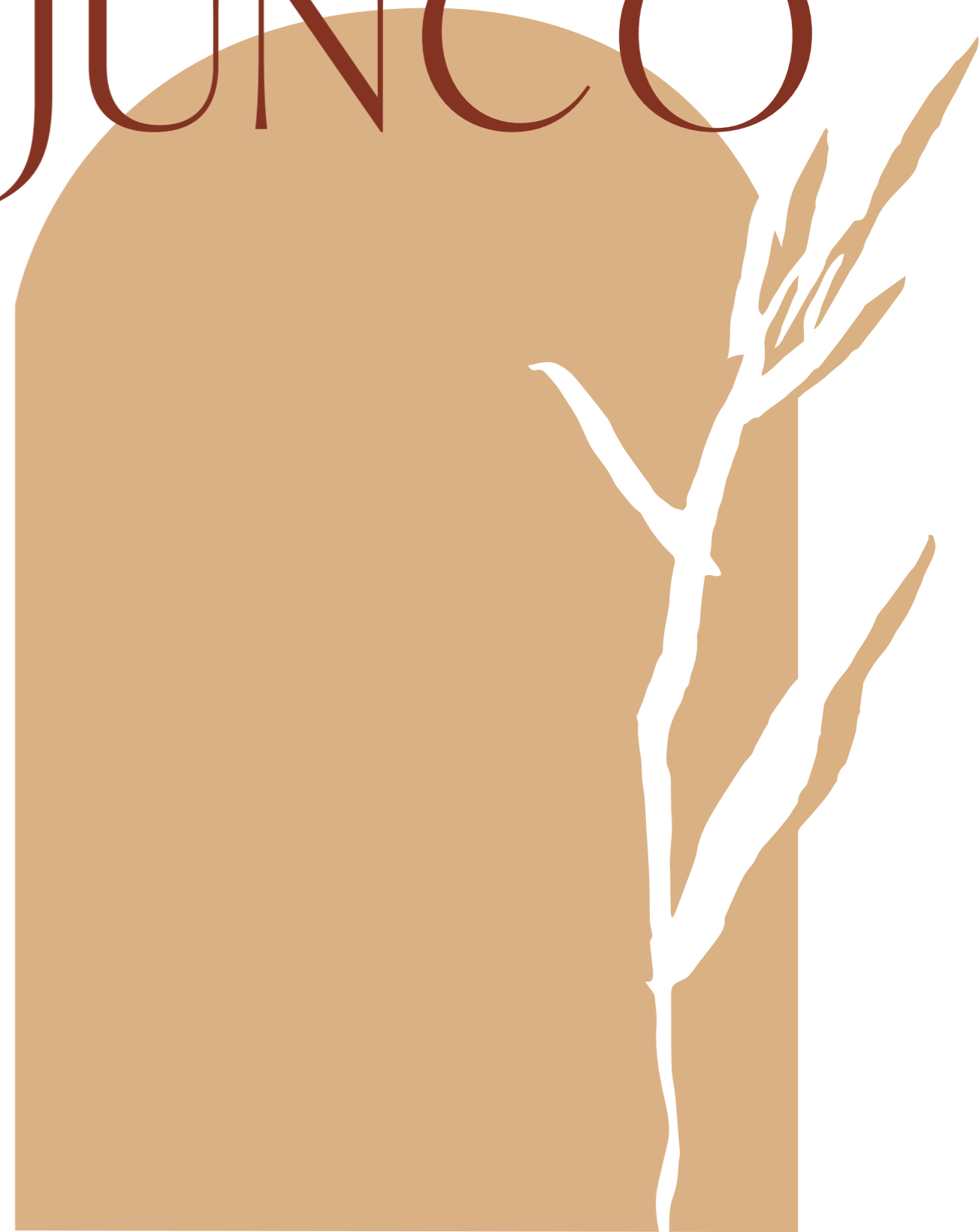


JUNCO



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

TACOS DE MAÏS | 9€

CORN TACOS
Crème aigre au citron vert, piri-piri
Sour cream with lime, piri-piri

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 LENTILLES | 9€

SEASONAL SOUP
Pommes de terre, carottes, pain grillé
Potatoes, carrots, grilled bread

OEUF PARFAIT | 11€

PERFECT EGG
Sauce au vin rouge du Douro, champignons, croûtons
Douro red wine sauce, mushrooms, bread sippits

GRAVELAX DE SAUMON À L'ORANGE | 13€

ORANGE SALMON GRAVELAX
Jus de betterave, segments et gelée d'orange
Beetroot juice, orange segments and jelly

PÂTÉ CROÛTE CANARD & FOIE GRAS | 16€

HOMEMADE FOIE GRAS CRUSTED PATE
Marmelade de figues portugaises aux épices
Spiced Portuguese figs marmalade

SALADES

CÉSAR PIRI-PIRI | 23€


PIRI PIRI CAESAR
Poulet mariné pané, oeuf mollet, sauce César
Breaded marinated 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€ ^(S) ^(M) 27€

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

CHOU FLEUR RÔTI | 15€

WHOLE ROASTED CAULIFLOWER
Labné, Tzatziki, grenade, vinaigrette à l'orange
Labneh, Tzatziki, pomegranate, orange dressing

TARTARE DE BOEUF EPICÉ | 27€

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

PLATS

POULPE GRILLÉ | 33€

GRILLED OCTOPUS
Crème de maïs, yaourt grec à l'encre de seiche, coulis de piquillos
Creamy polenta, squid ink flavoured greek yogurt, piquillos coulis

SUPRÊME DE VOLAILLE PANÉ | 24€

BREADED CHICKEN SUPREME
Cornflakes, mayonnaise harissa
Cornflakes, harissa mayonnaise

RISOTTO D'ORZO | 21€


ORZO RISOTTO
Champignons, épinard, fêta
Mushrooms, spinach, feta cheese

BAVETTE DE BOEUF | 23€


BEEF FLANK STEAK
Marinade Kefta, coriandre, pickles d'oignons rouges et frites, sauce yaourt
Kefta marinade, coriander, fried red onion pickles, yoghurt sauce

SIGNATURES JUNCO

CABILLAUD EN CROÛTE DE MAÏS | 25€

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

CARRÉ DE PORCELET | 31€

RACK OF PIGLET
Coques, écrasé de pommes de terre, sauce tomate au paprika fumé
Cockles, mashed potatoes, tomato sauce with smoked paprika
 Pinot Noir Thills Coteaux de Schengen - 9,50€

GARNITURES

FRITES FRAÎCHES | 5€

HOMEMADE FRENCH FRIES

MESCLUN | 5€

GREEN SALAD

LÉGUMES GRILLÉS | 5€

GRILLED VEGETABLES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE | 5€


MASHED POTATOES

RIZ PARFUMÉ | 5€

AROMATIC RICE

DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA CANNELLE | 11€

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

TARTELETTE BANANE FLAMBÉE | 11€

BANANA FLAMBÉE TARTLET
Biscuit chocolat, crémeux banane, ganache chocolat au lait
Chocolate cookie, banana cream, milk chocolate ganache

ENTREMET POIRE | 12€

PEAR ENTREMET
Ganache chocolat blanc, poire au vin rouge, coque chocolat noir
White chocolate ganache, red wine pear, dark chocolate shell

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