



STARTERS

Foie Gras & Pressed Quail Breast
Stuffed Morel • Wild Garlic • Black Garlic

26

Tuna Belly
Agnolotti • Comté Cheese Crumble • Poulette Sauce

25


Caviar « Sturia IGP d'Aquitaine »
France • Aquitaine • 50 g

110

Roasted White Asparagus 
Buckwheat Crisps • Tarragon Pesto • Asparagus Cream

22

MAIN COURSES

Agnolotti with Comté Cheese 
Piquillo Peppers • Peas • Candied Egg Yolk

29

Candied John Dory
Carrots Glazed with Timut Pepper • Grilled Rhubarb •
Red Butter

44

Crispy Monkfish
Shrimp Chips • Peas • Lovage Emulsion

39

Grilled Brittany Lobster
Panisse • Fennel • Veal Jus with Capers

82

Roasted Squab on the Breast
Dauphine Potatoes • Anchovy-Cured Thigh •
Amber Beer Jus Brasserie Papyllon

45

Castilian Black Angus Beef Cut
Grilled Green Asparagus • Candied Lemon • Chimichurri Sauce

48

Wagyu Beef Sirloin - Grade A4
Melting Beetroot • Pear & Wasabi Condiment • Cocoa Crumble

105

DESSERTS

« Formaticus » Cheese Selection
Chutney • Jam • Homemade Crackers

18

Vanuari 63% Chocolate
Beetroot Sorbet • Gianduja • Shiso Powder

17

Steamed Carrot Biscuit
Peas • Verjus Ganache Whipped • Carrot Sorbet

17

À la carte

Menu

From 02 April to 15 June 2026

MENU À LA CARTE

69 €

Starter, Main Course, Dessert

Fridays & Saturdays 79 €

Additional Main Course 30 €

+65

+35

+55

Opening hours

Thursday to Monday

7:00 p.m. – 11:00 p.m.

Sunday

12:00 p.m. – 2:00 p.m.

&

7:00 p.m. – 11:00 p.m.

Prix nets en €, service compris. - Les produits des menus peuvent changer. Le chef sera heureux de vous proposer des plats aux couleurs de la saison.

Une liste des allergènes est à votre disposition.

CASINO 2000 • Rue Flammang - L-5618 Mondorf-les-Bains • Tel.: +352 23 611-1 • info@casino2000.lu

RESTAURANTS - SLOT MACHINES - EVENTS - SHOWS - BARS - ROULETTE STADIUM - CONCERTS - SPORTS BETTING - BLACK JACK - HOTELS