

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

CROQUETTES DE BACALHAU | 12€

BACALHAU CROQUETTES
Aioli maison
Homemade Aioli

 Chardonnay Blanc «Bacalhoa» - 9,00€

TRIO DE TACOS | 12€

TRIO TACOS
Tartare de boeuf épicé / Tartare de daurade / Cream cheese piri-iri
Spicy beef tartar / Seabream tartar / Cream cheese piri-iri

ASSIETTE DE PALETA IBERICO | 16€

IBERICO PALETA PLATE
Traditionnel jambon ibérique
Traditional Iberico ham

HOUMOUS | 10€

HOUMOUS
Patate douce, noisettes, grenade, zaatar, pain naan
Sweet potato, hazelnuts, pomegranate, zaatar, naan bread

PLANCHE MIXTE | 15€

MIXED PLATTER
Sélection de charcuteries & fromages, confiture de coing
Finecuts & cheeses selection, quince chutney

CROUSTILLANT DE GAMBAS | 13€

CRISPY PRAWNS
Gambas, basilic, guacamole, citron vert
Prawns, basil, guacamole, lime

ENTRÉES

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT | 12€

BUTTERNUT SQUASH VELOUTÉ
Graines, parmesan, huile de café
Seeds, parmesan cheese, coffee oil

ARTICHAUTS FRITS | 12€

FRIED ARTICHOKEs
Labneh au Zaatar
Labneh, Zaatar spices

BRANDADE DE MORUE | 14€

BRANDADE OF SALTED COD
Harissa de poivrons, fenouils confits, réduit d'orange
Bell pepper harissa, caramelized fennels, orange reduction

CRUDOS

CEVICHE DE MAIGRE | ^(S) 20€ ^(M) 28€

MEAGRE CECICHE
Citron vert, piment, maïs, coriandre, patate douce
Lime, chili, corn, coriander, sweet potato

 Vinho Verde Muros Antigos Escolha - 8€

TARTARE DE BOEUF EPICÉ | 28€

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

TARTARE DE DAURADE | ^(S) 20€ ^(M) 28€

SEABREAM TARTAR
Mangue, tomates, vanille
Mango, tomatoes, vanilla

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES | 28€

SCALLOP CARPACCIO
Royale de céleri, gelée de champignons, baies roses
Celeriac cream, mushroom jelly, pink peppercorns

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 | 23€

JUNCO BOWL
Riz sauvage, brousse de brebis, fenouils confits,
poivrons, orange, vinaigrette à la carotte
Wild rice, sheep cottage cheese, candied fennel,
peppers, orange, carrot dressing



VÉGÉTARIEN



VÉGAN



SIGNATURE



VIN RECOMMANDÉ

PLATS

LIEU JAUNE | 27€

POLLOCK
Chou pointu, sauce au vin blanc vinaigré, huile verte
Pointed cabbage, white wine vinegar sauce, green oil

SUPRÊME DE VOLAILLE PANÉ | 24€

BREADED CHICKEN SUPREME
Panure aux fruits secs, sauce Ranch
Dried fruits crust, Ranch sauce

RISOTTO DE BLÉ VERT | 23€

GREEN WHEAT RISOTTO
Girolles, carottes de couleur, mimolette
Chanterelle mushrooms, colorful carrots, mimolette cheese

SURPRISE DE BOEUF | 29€

SEARED BEEF SURPRISE
Poireaux fumés, jus d'herbes
Smoked leeks with herb jus

POULPE GRILLÉ | 33€

GRILLED OCTOPUS
Ecrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, crème d'olives
Mashed potatoes, olives cream

CARRÉ DE PORC NOIR IBÉRIQUE | 31€

RACK OF IBERIAN BLACK PORK
Courge rôtie, figues, sauce moutarde pimentée
Roasted squash, figs, spicy mustard sauce

 Popa DOC Tinto Douro - 9,00€

DOS DE CABILLAUD | 27€

FILLET OF CODFISH
Légumes-racines et sauce Bagna Cauda au poivre mignonette
Root vegetables with Bagna Cauda sauce and mignonette pepper

 Riesling Thill's Coteaux de Schengen - 9,50€

DESSERTS

RIZ AU LAIT À LA CANNELLE | 11€

CINNAMON RICE PUDDING
Riz soufflé, caramel, citron vert
Puffed rice, caramel, lime

 Royal OPorto Extra Dry White - 7,00€

CHOCOLATS EN DIFFÉRENTES TEXTURES | 11€

CHOCOLATES IN DIFFERENT TEXTURES
Ganache, mousse, biscuit, glace, truffes
Ganache, mousse, biscuit, ice cream, truffles

ALLIANCE FIGUES & NOIX | 11€

FIG AND WALNUT PAIRING
Raisins pochés, crémeux figues, glace à la noix et sirop d'érable
Poached grapes, fig cream, walnut ice cream with maple syrup

FORMULE DU MIDI LUNCH OFFER

A PARTIR DE 24€

FROM 24€

Disponible du Lundi au Vendredi From Monday to Friday

SIDES

FRITES FRAÎCHES | 5€

FRESH FRENCH FRIES

SALADE | 4€

SALAD

LÉGUMES-RACINES CONFITS | 5€

CANDIED ROOT VEGETABLES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE | 5€

MASHED POTATOES

RIZ PARFUMÉ | 5€

AROMATIC RICE

LE REGISTRE DES ALLERGÈNES À DÉCLARATION OBLIGATOIRE CONTENUS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE À VOTRE DEMANDE
THE REGISTER OF ALLERGENS SUBJECT TO MANDATORY DECLARATION CONTAINED IN OUR DISHES IS AVAILABLE UPON REQUEST
PRIX TTC EN € - SERVICE COMPRIS / TAXES AND SERVICE INCLUDED