

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 CHORIZO *Junco* | 12€

CHORIZO CROQUETTES
Coulis de poivrons grillés
Roasted red pepper coulis

 Tinto Douro DOC «Popa» - 9,00€

TRIO DE TACOS | 12€

TRIO TACOS
Tartare de boeuf épicé / Tartare de thon rouge / Cream cheese piri-piri
Spicy beef tartar / Red tuna tartar / Cream cheese piri-piri

ASSIETTE DE PALETA IBERICO | 16€

IBERICO PALETA PLATE
Traditionnel jambon ibérique
Traditional Iberico ham

HOUMOUS | 10€

HUMMUS
Pois chiches et betteraves, hibiscus, féta et pain naan
Chickpeas and beetroot, hibiscus, feta cheese and naan bread
Option vegan - Vegan option

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 - *Option vegan*
Seeds, Parmesan cheese, coffee oil - *Vegan option*

CHOU-FLEUR RÔTI AU SAFRAN | 14€

SAFFRON-ROASTED CAULIFLOWER
Condiment au fromage blanc, menthe et Sumac
Yogurt condiment, mint and Sumac

MOSAÏQUE DE CABILLAUD | 16€

CODFISH MOSAIC
Ail noir et vinaigrette aux poireaux
Black garlic and leek vinaigrette

CRUDOS

TARTARE DE BOEUF EPICÉ | ^(S) 20€ ^(M) 28€

SPICY BEEF TARTAR
Câpres, cébettes
Capers, spring onions

TARTARE DE THON | ^(S) 20€ ^(M) 28€

RED TUNA TARTAR
Chorizo, oeuf confit, croûtons et condiments
Chorizo, confit egg yolk, croutons and condiments

CARPACCIO DE BOEUF | ^(S) 16€ ^(M) 26€

BEEF CARPACCIO
Pignons de pin, roquette, Brilla al barollo
Pine nuts, arugula, Brilla al barollo cheese

^(S) ENTRÉE
STARTER

^(M) PLAT
MAIN COURSE

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 vinaigré, fèves de soja, champignons confits, Inari Age, pamplemousse,
légumes croquants, sauce cajou, oeuf crémeux, avocat
Vinegared rice, soybeans, confit mushrooms, Inari Age, grapefruit,
crunchy vegetables, cashew sauce, creamy egg, avocado


VÉGÉTARIEN


VÉGAN

Junco
SIGNATURE


VIN RECOMMANDÉ

PLATS

DAURADE SÉBASTE | 28€

SEA BREAM
Crevettes à l'ail, oignons nouveaux et bouillon de crustacés
Garlic prawns, spring onion and shellfish broth

SUPRÊME DE VOLAILLE | 24€

CHICKEN SUPREME
Mariné et rôti, riz croustillant et salsa verde
Marinated and roasted, crispy rice and salsa verde

RISOTTO AQUARELLO AU MAÏS | 23€

CORN AQUARELLO RISOTTO
Maïs, céleri vert et piment vert, Parmesan - *Option vegan*
Corn, celery stalk, green chili, Parmesan - *Vegan option*

CÔTE DE BOEUF | ^{500g} 45€ ^{1kg} 85€

BEEF CHOP
Sauce au poivre vert et porto, frites, salade verte
Green pepper sauce, porto, fresh french fries, salad

BURGER DE PORC NOIR IBERICO | 28€

IBERIAN BLACK PORK BURGER
Ventricina, Comté, fondue d'oignons, sauce au bacon, frites
Ventricina meat, Comté cheese, melted onions, bacon sauce, french fries

POULPE GRILLÉ *Junco* | 33€

GRILLED OCTOPUS
Sauce Romesco fumée, pommes de terre rôties aux épices,
olives de Kalamata
Smoky Romesco sauce, spiced roasted potatoes,
Kalamata olives
 Chardonnay Blanc «Bacalhoa» - 9,00€

DOS DE CABILLAUD *Junco* | 28€

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 *Junco* | 11€

CINNAMON RICE PUDDING
Riz soufflé, caramel, citron vert
Puffed rice, caramel, lime
 Royal OPorto Extra Dry White - 7,00€

DOUCEUR CACAO | 11€

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

L'ANANAS | 11€

PINEAPPLE CUP
Coupe d'ananas, crumble, sorbet ananas, granité citron vert, mousse citron
Pineapple, crumble, pineapple sorbet, lime granita, lemon mousse

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

MESCLUN DE SALADE | 4€

SALAD

LÉGUMES-RACINES CONFITS | 5€

CANDIED ROOT VEGETABLES

POMMES DE TERRE RÔTIES AUX ÉPICES | 5€

SPICED ROASTED POTATOES

RIZ BOMBA | 5€

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