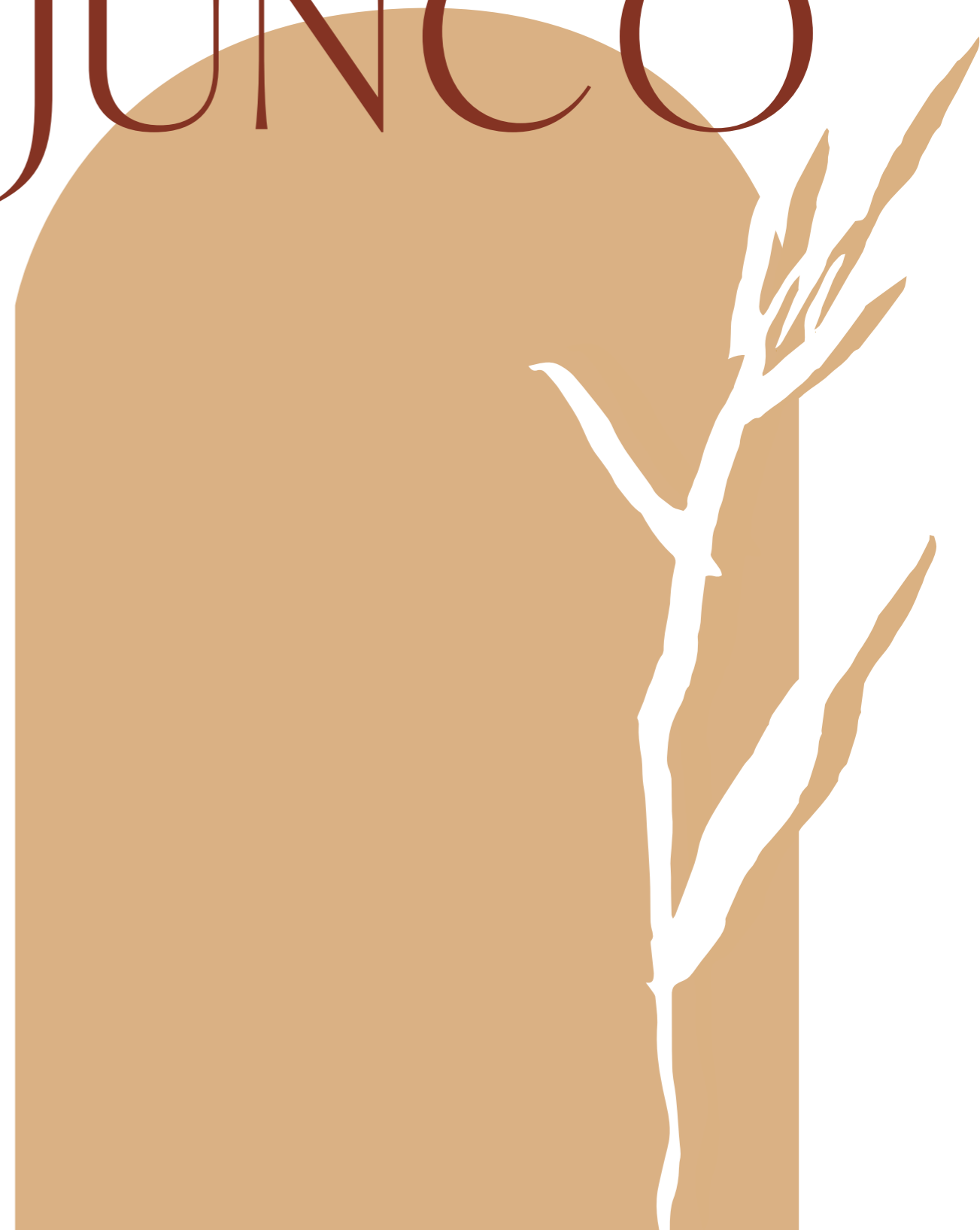


# JUNCO



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 nos recettes.

Junco is an invitation to travel from Northern Europe to the South,  
inspired by the journeys of this nomadic nation throughout the years.  
Portuguese influences subtly infuse the interior design and our 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

### CROQUETAS *Sunico* | 12€

#### CROQUETAS

Jambon, tomates, basilic, pesto crémeux  
Ham, tomatoes, basil, creamy pesto sauce

 Tinto Douro DOC «Popa» - 9,00€

### TRIO DE TACOS | 12€

#### TRIO TACOS

Tartare de boeuf épicé / Tartare de thon rouge / Cream cheese 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 DE POIVRONS | 11€

#### RED PEPPERS HUMMUS

Poivrons rouges, ail confit et champignons grillés, pain naan  
Red peppers, confit garlic and grilled mushrooms, naan bread

### PLANCHE MIXTE | 15€

#### MIXED PLATTER

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

### SALADE ZAALOUK | 11€

#### ZAALOUK SALAD

Dips à tartiner aux légumes du soleil, pain au levain grillé  
Mediterranean vegetables spreadable dips, grilled sourdough bread

## ENTRÉES

### SOUPE DE TOMATES RÔTIES | 12€

#### ROASTED TOMATOES SOUP

Tomates San Marzano rôties, mascarpone, basilic - **Option vegan**  
Roasted San Marzano tomatoes, mascarpone, basil - **Vegan option**

### ROYALE DE PETITS POIS | 14€

#### GREEN PEAS ROYALE

Mousse de petits pois, caviar d'aubergines, condiment au Raifort,  
Parmesan, romarin  
Green peas mousse, eggplant caviar, horseradish condiment,  
Parmesan, rosemary

### SALADE TOMATES HÉRITAGE | 14€

#### HERITAGE TOMATOES SALAD

Miettes de thon blanc, Stracciatella di Burrata, crumble d'anchois  
White tuna flakes, Stracciatella di Burrata, anchovy crumble

### CÉSAR PIRI-PIRI | 23€

#### PIRI PIRI CAESAR

Salade iceberg, poulet mariné pané, oeuf mollet, crêtons,  
graines de moutarde confites, tomates séchées, Parmesan, sauce César  
Iceberg lettuce, breaded marinated chicken, soft-boiled egg, croutons,  
candied mustard seeds, sun-dried tomatoes, Parmesan, Caesar dressing

### JUNCO BOWL | 23€

#### JUNCO BOWL

Spaghetti de courgette crue, Straciatella, melon, pastèque, semoule tomateée,  
artichauts grillés, caviar d'aubergines, falafels sauce Tahini, houmous de poivrons  
Raw zucchini spaghetti, Straciatella, melon, watermelon, tomatoes semolina,  
grilled artichokes, aubergine caviar, falafel with Tahini sauce, red pepper hummus



## PLATS

### TAGLIONI À L'ENCRE DE SEICHE | 28€

#### SQUID INK PASTA

Calamar, bisque, crevettes à l'ail et palourdes  
Squid, bisque, garlic prawns, clams

### SUPRÊME DE VOLAILLE | 24€

#### CHICKEN SUPREME

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

### RISOTTO AQUARELLO | 23€

#### AQUARELLO RISOTTO

Légumes d'été, Pesto Rosso, roquette, citron et Parmesan - **Option vegan**  
Summer vegetables, Pesto Rosso, rocket, lemon and Parmesan - **Vegan option**

### MAMINHA DE BOEUF | 29€

#### 250g - BEEF MAMINHA

Légumes rôtis, pommes de terre grenailles, sauce Chimichurri  
Roasted vegetables, baby potatoes, Chimichurri sauce

### BURGER DE PORC NOIR IBÉRIQUE | 28€

#### IBERIAN BLACK PORK BURGER

Ventricina, Comté, fondue d'oignons, sauce au bacon, frites fraîches  
Ventricina meat, Comté cheese, melted onions, bacon sauce, fresh fries

### POULPE GRILLÉ *Sunico* | 34€

#### 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€

## FORMULE DU MIDI

### LUNCH OFFER

#### A PARTIR DE 24€

FROM 24€

Disponible du Lundi au Vendredi From Monday to Friday

 Option végétarienne - Veggie option

## SIDES

### FRITES FRAÎCHES | 5€

#### FRESH FRIES

### MESCLUN DE SALADE | 4€

#### GREEN SALAD

### LÉGUMES DE SAISON | 5€

#### SEASON'S VEGETABLES

### POMMES DE TERRE RÔTIES AUX ÉPICES | 5€

#### SPICED ROASTED POTATOES

### RIZ BOMBA | 5€

#### BOMBA RICE

### DOS DE CABILLAUD *Sunico* | 30€

#### FILLET OF CODFISH

Abricot rôti, courgettes à la marjolaine et asperges vertes  
Roasted apricot, marjoram zucchini and green asparagus

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

## DESSERTS

### RIZ AU LAIT À LA CANNELLE *Sunico* | 11€

#### CINNAMON RICE PUDDING

Riz soufflé, caramel, citron vert  
Puffed rice, caramel, lime

 Royal OPorto Extra Dry White - 7,00€

### ENTREMET CHOCOLAT | 10€

#### CHOCOLATE DESSERT

Mousse au chocolat noir 71%, praliné feuilleté noisette et éclats de caramel  
71% dark chocolate mousse, hazelnut crispy praline and caramel shards

### DESSERT AUX FRUITS | 9€

#### FRUITS DESSERT

Biscuit moelleux, mousse légère et fruits de saison  
Biscuit, light mousse and seasonal fruits

### TRADITIONNEL PASTEL DE NATA | 9€

#### TRADITIONAL PASTEL DE NATA

Glace lait d'amande

Almond milk ice cream

### TARTELETTE D'ÉTÉ | 9€

#### SEASONAL TARTELET

Palet breton, bavaroise à la vanille et fruits de saison  
Breton shortbread, vanilla cream and seasonal fruits

### CRÉATION DU MOMENT | 9€

#### CHEF SEASONAL'S CREATION

Demandez à nos équipes

Ask our team

### CAFÉ / THÉ GOURMAND | 11€

SWEET COFFEE / TEA

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