

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.

MENU
BOISSONS

Junco

Ouvert 7j/7 de 12h00 à 15h00 et de 19h00 à 23h00
6 rue du Fort Niedergrünwald, L-2226 LUXEMBOURG
+352 42 98 48 833
JUNCO.LU



À GRIGNOTER

TENDERS DE POULET | 12€

CHICKEN TENDERS
Mayonnaise aux herbes
Herbs mayonnaise sauce

CROQUETAS | 12€

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

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 DE POIVRONS | 11€

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

SALADE ZAALOUK | 11€

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

BIKINI SANDWICHES

BOEUF / BEEF | 13€

Cecina de boeuf Ibérique et fromage Manchego
Iberian beef cecina and Manchego cheese

THON / TUNA | 13€

Emietté de thon, oignon, câpres, mozzarella,
Piquillos, sauce tomate
Shredded tuna, onion, capers, mozzarella,
Piquillo peppers, and tomato sauce

LÉGUMES / VEGETABLES | 11€

Légumes grillés, sauce pesto, Halloumi
Grilled vegetables, pesto sauce, Halloumi cheese

PORTOS

	Verre 6cl
Royal OPorto Extra Dry White	7,00€
Quinta Do Crasto Porto LBV 2015	9,00€
Porto Calem 3 Velhotes 10 ans	11,00€

APÉRITIFS

	Verre 6cl
Ricard 4cl	7,00€
Campari	7,00€
Martini Blanc	7,00€
Martini Rouge	7,00€

PÉTILLANTS

	Verre 12cl	Bouteille
Crémant du Luxembourg - Thill's	11,00€	55€
Todos Espumante Blanc de Noir Brut	11,00€	66€
Champagne Castellane	16,00€	99€
Kir Grand Ducal	11,00€	
Kir Royal	16,00€	

BIÈRES PRESSIONS

	33cl	50cl
Diekirch Pils	5,00€	8,00€
Leffe Blonde	6,50€	10,00€
Goose Island IPA	6,50€	10,00€
Triple Karmeliet	6,50€	10,00€
Picon bière	6,50€	10,00€

BIÈRES BOUTEILLES

Franziskaner 5%	7,00€
Battin 4,3%	6,00€
Chimay Bleue 9%	8,50€
Chimay Triple 8%	8,50€
Orval 6,2%	8,50€
Chouffe Cherry 8%	8,50€
Liefmans Fruitesse 3,8%	6,00€
Cidre BIO Luxembourgeois Pomme ou Poire	7,00€
Diekirch 0%	6,00€

GIN

	Verre 4cl
Beefeater	8,00€
Hendrick's	10,00€
Monkey 47	12,00€
Fox Tale Dry Gin	9,00€
Fox Tale Pink Gin	9,00€
Mixer Tonic	4,50€
Tanqueray Ten	10,00€
Tamar	11,00€

SODAS - JUS

Coca Cola / Coca Cola Zero	4,50€
Lipton Ice Tea	4,50€
Fanta / Sprite	4,50€
Schweppes Indian Tonic / Bitter Lemon	4,50€
Fever Tree Ginger Ale / Ginger Beer / Indian Tonic	6,00€
Ananas/Banane/Fraise/Orange/Pomme/Tomate/Mangue	4,00€
Limonade maison	4,00€
Supplément Menthe/Basilic/Gingembre	+0,50€

EAUX

Vittel 25cl	3,50€
Vittel 50cl	5,00€
Vittel 1L	9,00€
San Pellegrino 50cl	5,00€
San Pellegrino 1L	9,00€
Rosport 25cl	3,50€
Rosport 50cl	5,00€

CAFÉS - THÉS

Café/Espresso/Ristretto	4,00€
Cappucino	4,50€
Lait russe	4,50€
Chocolat chaud	4,50€
Irish coffee	11,00€

VINS BLANCS

FRANCE

	Verre 12cl	Bouteille
Sauvignon Domaine Michaud Tourraine	8,50€	39€
Pierre Amadieu «Gigondas Blanc» Romane - Machotte		90€
Bergerie de l'Hortus - Val de Montferrand	10,00€	49€

PORTUGAL

Vinho Verde Muros Antigos Escolha	8,00€	37€
Conde D'ervideira Branco «Reserva»		55€
Chardonnay Blanc «Bacalhoa»	9,00€	48€

ESPAGNE

Chardonnay, Ribera del Duero «Pago Mota» Arzuaga	9,00€	38€
--	-------	-----

LUXEMBOURG

Riesling Thill's Côteaux de Schengen	9,50€	44€
Pinot Gris Thill's Côteaux de Schengen	9,50€	42€

VINS ROUGES

FRANCE

	Verre 12cl	Bouteille
Bordeaux «Agneau Rouge» Baron Ph. de Rothschild	9,00€	39€
Côtes du Rhône «Sainte Ambroise» Dom du Père Eglise	9,00€	48€
Pic Saint-Loup Héritage «An 1189» Gérard Bertrand		50€
Domaine Montrose Salamandre Côtes de Thongue IGP		69€

PORTUGAL

Praza de Roriz Douro Domaine Prats & Symington	9,50€	48€
Popa DOC Tinto Douro	9,00€	48€
Quinta de Valbom Douro		80€

ITALIE

Primitivo Tenute Rubino Punta Aquila	9,00€	48€
Syrah «Tellus» Cotarella Family, Lazio IGP	9,50€	49€

LUXEMBOURG

Pinot Noir Bernard Massard	9,50€	45€
----------------------------	-------	-----

VINS ROSÉS

FRANCE

	Verre 12cl	Bouteille
Côteaux Varois en Provence «St Louis de Provence»	9,50€	36€
Estandon		
Côtes de Provence «Miss Lisa», Chatellenie de Mistral	9,50€	48€

PORTUGAL

Popa DOC Rose Douro	10,00€	44€
---------------------	--------	-----

MOCKTAILS

TERRA NOVA | 10€

Jus de betterave, jus de concombre,
jus de citron, sirop menthe et cannelle, menthe fraîche
Beetroot juice, cucumber juice, lemon juice,
mint and cinnamon syrup, fresh mint

CABO VERDE | 10€

Jus de poivron vert, jus de concombre,
sirop de gingembre, Fever Tree ginger ale, jus d'avocat
Green pepper juice, cucumber juice, ginger syrup
Fever Tree ginger ale, avocado juice

GRANADA FIZZ | 10€

Fleur d'oranger, sirop d'orgeat, jus de grenade, San Pellegrino
Orange blossom, orgeat syrup, pomegranate juice, San Pellegrino

JUNCO PASSION | 10€

Purée de passion Ponthier,
sirop de cannelle, Ginger beer
Ponthier passion fruit puree,
cinnamon syrup, Ginger beer

SPICY BELEM | 10€

Jus de pomme, sirop de menthe et cannelle,
Tabasco, jus de citron vert, tonic pamplemousse
Apple juice, mint and cinnamon syrup,
Tabasco, lime juice, grapefruit tonic

MOCKTAIL ÉPHÉMÈRE | 10€

Demandez à nos équipes
Ask our team

HAPPY HOUR

50% OFF ALL DRINKS*

TOUS LES MERCREDIS ET JEUDIS

17:00 à 18:30

EVERY WEDNESDAYS AND THURSDAYS

5pm to 6:30pm

*non valable sur les bouteilles de vins, boissons chaudes et shots
*except bottles of wine, hot drinks and shots

COCKTAILS

TONKA VERDE | 14€

Rhum Havana 7 ans, Limoncello, Jus de kiwi,
Sirop de sucre blanc, Fève de tonka, Jus de citron, Menthe fraîche
Havana 7-Year Rum, Limoncello, Kiwi Juice,
White Sugar Syrup, Tonka Bean, Lemon Juice, Mint

ALMA | 12€

Amarguinha Liqueur, Moscatel Bacalhôa,
Sirop de fleurs de sureau, Angostura bitter, Jus de citron
Amarguinha Liqueur, Bacalhôa Moscatel,
Elderflower Syrup, Angostura Bitters, Lemon Juice

LE NAZARÉ | 14€

Eminente 3 ans, Campari, Ginger beer, jus de citron vert,
sirop de gingembre et cannelle, menthe fraîche
Eminente 3 years, Campari, Ginger Beer,
Fresh lime juice, cinnamon and ginger syrup, fresh mint

JUNCONI | 13€

Per Se liqueur, Gin Pink, Martini rouge, Angostura bitter
Per Se liquor, Pink Gin, Red Martini, Angostura bitter

CASEMATE | 12€

Limoncello, Eau de vie Mirabelle, Ponthier Passion Ponthier Litchi,
Jus de grenade, jus de pomme, sirop de vanille, blanc d'oeuf
Limoncello, Mirabelle eau de vie, Ponthier Passion Fruit Purée,
Ponthier Lychee Purée, Pomegranate juice, Apple juice,
Vanilla syrup, Egg white

MARACUJA | 13€

Aperol Spritz, Ponthier Passion, Liqueur Beirao,
Sirop de vanille, Jus de citron
Aperol Spritz, Ponthier Passion Fruit Purée, Licor Beirão,
Vanilla Syrup, Lemon Juice

MORANGO DO PORTO | 13€

Ponthier fraise, Ponthier noix de coco, Porto Tawny,
Ginja Mariquinhas, Jus de citron, Sirop de fraise
Ponthier Strawberry Purée, Ponthier Coconut Purée, Tawny Port,
Ginja Mariquinhas, Lemon Juice, Strawberry Syrup

SANGRIA ESPUMANTE | 13€

Prosecco le Contesse, Liqueur Beirao, Fruits rouges,
Sirop de framboise, Menthe fraîche
Le Contesse Prosecco, Licor Beirão, Mixed Red Berries,
Raspberry Syrup, Fresh Mint

CHANDON SPRITZ | 14€

Chandon, Fever tree pamplemousse, Fruits rouges,
Romarin, Sirop de framboise
Chandon, Fever-Tree Pink Grapefruit Soda, Red Berries,
Rosemary, Raspberry Syrup

COCKTAIL ÉPHÉMÈRE | 13€

Demandez à nos équipes
Ask our team