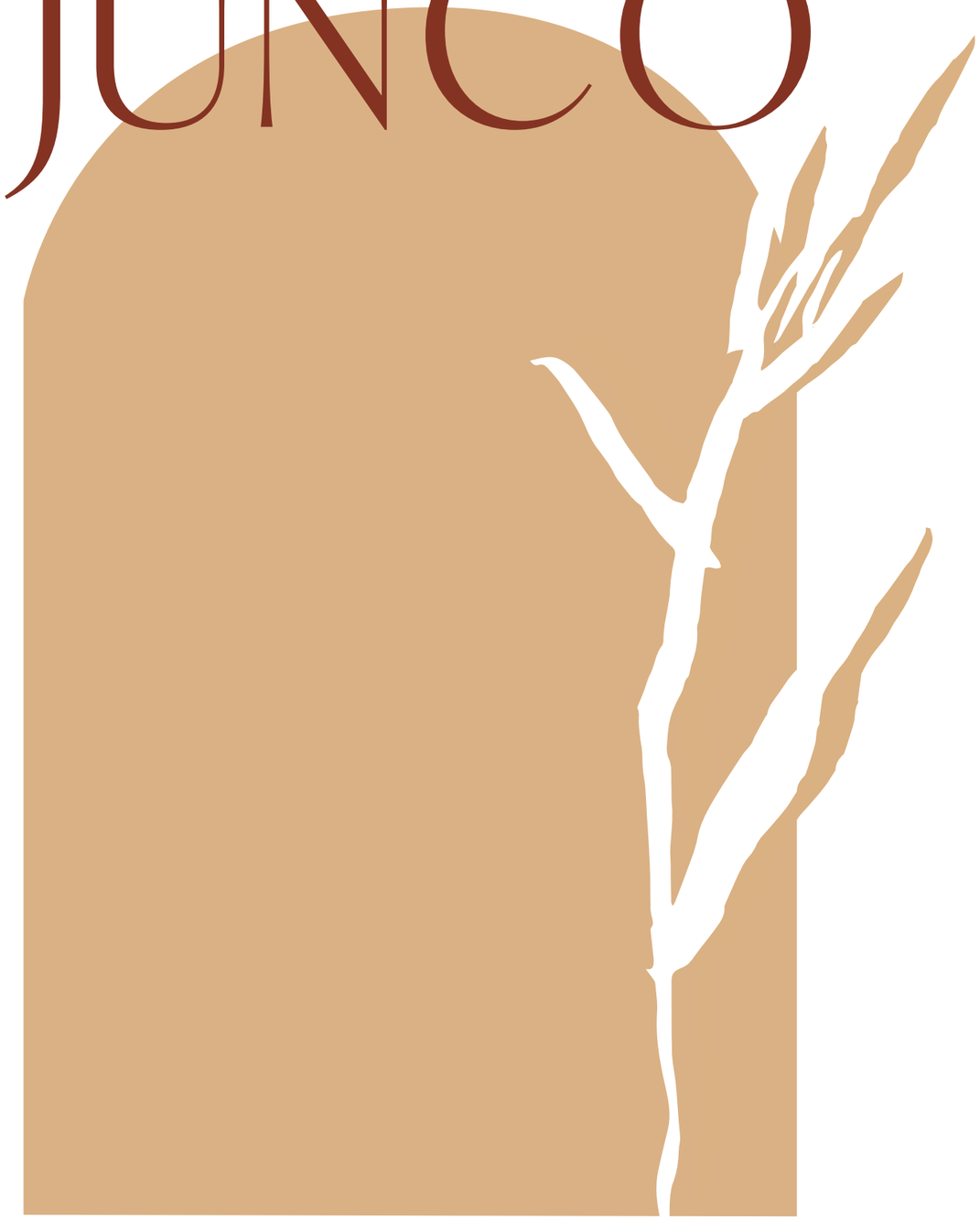
Junco est une invitation au voyage du nord de l'Europe vers le sud,
à l'image des périples de cette nation nomade à travers les années.
Des influences portuguaises imprègnent subtilement le design intérieur et nos recettes.

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 Niedergrünewald, L-2226 LUXEMBOURG
+352 429 848 833
JUNCO.LU

JUNCO



RESTAURANT & BAR

À PARTAGER

CROQUETAS | 15€
CROQUETAS
Canard, foie gras, sauce yaourt au Porto
Duck, foie gras, Porto wine and yoghurt sauce
Pinot Noir Bernard Massard - 9,50€

HOUMOUS DE POIVRONS VEGAN | 11€
RED PEPPERS HUMMUS
Poivrons rouges, ail confit, champignons grillés, pain naan
Red peppers, confit garlic, grilled mushrooms, naan bread

TRIO DE TACOS | 12€
TRIO TACOS
Tartare boeuf épicé / Tartare de légumes aux agrumes / Cream cheese piri-piri
Spicy beef tartar / Tangy vegetables tartar / Cream cheese piri-piri

PLANCHE MIXTE | 15€
MIXED PLATTER
Sélection de charcuteries & fromages, confiture de coing
Finecuts & cheeses selection, quince chutney

ASSIETTE DE PALETA IBERICO | 16€
IBERICO PALETA PLATE
Traditionnel jambon Ibérique
Traditional Iberico ham

ENTRÉES

BOUILLON AUX OIGNONS V | 12€
ONIONS SOUP
Ail rôti, Caldo Verde, haricots coco, croûtons au Parmesan, huile de coriandre
Roasted garlic, Caldo Verde, coco beans, Parmesan croutons, coriander oil
Vegan option

MAQUEREAU EN SALAISON | 17€
PICKLED MACKEREL
Gelée à l'estragon, rémoulade de céleri, aromates
Tarragon jelly, celeriac rémoulade, aromatic herbs

CROQUANT DE POIS CHICHES V | 14€
CRISPY CHICKPEAS
Champignons grillés, condiment au yaourt, jeunes pousses, vinaigrette
Grilled mushrooms, yoghurt dressing, baby leaves, dressing

POIREAUX CONFITS V | 14€
CANDIED LEEKS
Crème de feta, huile d'harissa, pain frit, agrumes, coriandre
Feta cream, harissa oil, crispy bread, citrus, coriander
Vegan option

CRUDOS

TARTARE DE BOEUF EPICÉ | Ⓢ 20€ Ⓜ 28€
SPICY BEEF TARTAR
Câpres, cébette
Capers, spring onions

CARPACCIO DE LOTTE FUMÉE | Ⓢ 20€ Ⓜ 28€
SMOKED MONKFISH CARPACCIO
Coques, gelée de piment d'Espelette, vinaigrette acidulée
Clams, Espelette pepper jelly, tangy dressing
Chardonnay «Naturalys» - Pays D'Oc - 9,50€

CARPACCIO DE BOEUF | Ⓢ 16€ Ⓜ 26€
BEEF CARPACCIO
Pignons de pin, roquette, fromage Manchego
Pine nuts, arugula, Manchego cheese

TARTARE DE LÉGUMES | Ⓢ 14€ Ⓜ 22€
VEGETABLES TARTAR
Légumes de saison, chorizo, pickles de chou-fleur, huile d'argan
Seasonal vegetables, chorizo, cauliflower pickles, argan oil
Veggie option

Ⓢ ENTRÉE STARTER Ⓜ PLAT MAIN COURSE

NOS CRUDOS Ⓜ SONT SERVIS AVEC UN ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE CHOIX
OUR CRUDOS Ⓜ ARE SERVED WITH ONE SIDE OF YOUR CHOICE

SALADES

CÉSAR PIRI-PIRI | 25€
PIRI PIRI CAESAR
Salade iceberg, poulet mariné pané, oeuf mollet, crôutons,
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 V | 25€
JUNCO BOWL
Céleri, avocat, champignons, haricots coco, fenouil, grenade,
poireaux confits, agrumes, houmous, crème de feta, sauce vierge
Celeriac, avocado, mushrooms, coco beans, fennel,
pomegranate, confit leeks, citrus, hummus, feta cream, virgin sauce

V VÉGÉTARIEN VEGAN VEGAN SIGNATURE VIN RECOMMANDÉ

PLATS

RIZ NOIR À L'ENCRE DE SEICHE | 29€
SQUID INK RICE
Calamar, crevettes à l'ail et palourdes, fenouil, thym citron
Squid, garlic prawns and clams, fennel, lemon thyme

DOS DE CABILLAUD | 31€
FILLET OF CODFISH
Brocolis, noix croustillantes, sauce vierge d'hiver
Broccoli, nuts, winter virgin sauce

FREGOLA SARDA V | 23€
FREGOLA SARDA
Courge rôtie, trévise, Pecorino, piment vert
Roasted squash, radicchio, Pecorino, green chilli

BAVETTE DE BOEUF | 30€
180g - FLANK STEAK
Carottes fanes confites, Béarnaise aux olives
Slow-roasted carrots, olive Béarnaise sauce

BURGER AU PALERON DE BOEUF | 28€
BEEF CHUCK BURGER
Boeuf confit, champignons, fromage fumé, raifort, frites fraîches
Slow-braised beef, mushroom, smoked cheese, horseradish, fresh fries
V Option végétarienne | 25€ : Steak de lentilles, betteraves et graines de lin
Veggie option : Lentil, beetroot and flaxseed steak

POULPE GRILLÉ | 34€
GRILLED OCTOPUS
Ecrasé de pommes de terre, mouclade, condiment aux herbes, citron confit
Smashed potatoes, mouclade, herb condiment, candied lemon
Tapada de Coelheiros - Alentejo - 11,00€

SUPRÊME DE VOLAILLE PIRI-PIRI | 25€
PIRI-PIRI CHICKEN SUPREME
Purée de patates douces, coriandre, citron vert
Pureed sweet potatoes, coriander, lime
Riesling Thill's Coteaux de Schengen - 9,50€

FORMULE DU MIDI
LUNCH OFFER

A PARTIR DE 24€
FROM 24€
Disponible du Lundi au Vendredi From Monday to Friday
V Option végétarienne - Veggie option

SIDES

FRITES FRAÎCHES | 5€
FRESH FRIES

MESCLUN DE SALADE | 4€
GREEN SALAD

LÉGUMES DE SAISON | 5€
SEASON'S VEGETABLES

ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE | 5€
SMASHED POTATOES

RISOTTO AU PARMESAN | 5€
PARMESAN CHEESE RISOTTO

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€

TRADITIONNEL PASTEL DE NATA | 9€
TRADITIONAL PASTEL DE NATA
Glace lait d'amande
Almond milk ice cream

ENTREMET NOISETTE | 10€
HAZELNUT PASTRY
Sablé, mousse au chocolat au lait, noisettes torréfiées, crémeux noisette
Shortbread, milk chocolate mousse, roasted hazelnuts, hazelnut cream

TARTELETTE DE SAISON | 9€
SEASONAL TARTELET
Pâte sucrée, crème d'amande, hibiscus et fruit de saison
Sweet pastry dough, almond cream, hibiscus, seasonal fruit

VERRINE MARRON ORANGE | 9€
CHESTNUT AND ORANGE VERRINE
Comme un Mont Blanc, baba maison, crème de marrons, orange fraîche
Mont Blanc-inspired homemade baba, chestnut cream and fresh orange

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*