La sauce " Café de Paris "

Unique au Luxembourg

Filet de bœuf terroir luxembourgeois	51,80
Contre filet	39,80
Escalope de volaille	39,80

La spécialité est servie avec frites et salade aux noix

****

Une recette exclusive et secrète

Le beurre original, mis au point en 1930, rencontre immédiatement un incroyable succès .

Dès 1942, cette recette permet au ''***Café de Paris''*** à Genève de lancer un concept étonnant, un restaurant qui propose des grillades de viandes nappées de ce beurre exquis et subtil.

Soixante ans après, la notoriété de l'endroit est toujours intacte et le concept n'a pas varié.
L'appellation '' ***Café de Paris''*** est devenue courante, mais ne correspond jamais à notre beurre qui n'a pas pu être copié.

La sauce ***''Café de Paris''*** toujours imitée, jamais égalée.

Gardé jalousement, le secret des ingrédients qui la composent garantit son caractère unique et inimitable.

L'actuel propriétaire du ''***Café de Paris''*** à Genève détient depuis longtemps le secret de ce merveilleux produit qu'il a préparé lui même et que vous allez déguster.