

Carte des Mets

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		6.50
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	10.00	16.00
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	20.00	28.00
Roastbeef, sauce bourguignonne, pommes allumettes <i>Roastbeef, Sauce Bourguignonne, Pommes Allumettes</i>	20.00	28.00
Tartare de bœuf, pain rustique toasté, beurre <i>Tartare vom Rind, geröstetes rustikales Brot, Butter</i>	120 gr 180 gr	28.00 35.00
Pommes allumettes, <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	bol 4.00 / portion	8.00

Notre Poisson

Filets de perche meunière, sauce tartare <i>Eglifilets Müllerinnenart, Sauce Tartare</i>	120 gr 220 gr	26.00 36.00
---	------------------	----------------

Accompagnés d'une salade verte, pommes-de-terre nature ou pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat, Nature kartoffeln, oder Pommes Allumettes

Nos Pâtes

Tagliatelles Bolognaise	20.50
Tagliatelles sauce forestière	23.50

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	18.00
La Spéciale : chèvre et miel <i>Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig</i>	21.00

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf tranchée, sauce mille herbes 39.00
Entrecôte vom Rind geschnittenes, Sauce mille herbes

Cordon Bleu "Maison" 1/2 port. 26.00 38.00
Hausgemachtes Cordon Bleu

Suprême de volaille, sauce forestière 28.00
Geflügel-Suprême, Sauce Forestière

*Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou tagliatelles
Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Tagliatelle*

Notre Ardoise Auf der Steinplatte

Entrecôte de bœuf 200 gr 38.00
Entrecôte vom Rind 300 gr 46.00

*Accompagnées de trois sauces "Maison" et pommes allumettes
Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen und Pommes Allumettes*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel*

*Für weitere Informationen über Allergene in unseren Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal*