

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		7.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	10.00	16.00
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	20.00	28.00
Croûte forestière <i>Waldkruste</i>		16.00
Terrine de foie gras Maison, confiture d'oignons, pain brioche <i>hausgemachte Foie Gras Terrine, Zwiebelmarmelade, Brioche Brot</i>		24.00
Pommes allumettes <i>Pommes Allumettes</i>	bol 4.00 / portion <i>Schale / Portion</i>	7.50

Nos Poissons et Mollusques

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	27.00 37.00
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr 220 gr	28.00 38.00

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

Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat, Petersilienkartoffeln oder Pommes Allumettes

Moules de la Baie du Mont-Saint-Michel - Selon arrivage

Muscheln von la Baie du Mont-Saint-Michel - Je nach Ankunft

Moules *Bouchot* marinières / portion 27.00
*Muscheln *Bouchot**

Accompagnées de pommes de pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes

Supplément de Moules 11.00

Supplément de pommes allumettes 4.00

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

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée 39.00
Entrecôte vom Rind, vom Grill

Entrecôte de cheval grillée 36.00
Entrecôte vom Pferd, vom Grill

Avec sauce poivre ou sauce café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Sauce Café de Paris

Cordon Bleu "Maison" 1/2 port. 26.00 36.00
Hausgemachtes Cordon Bleu

Suprême de volaille sauce forestière 28.00
Geflügel-Suprême, Pilzrahmsauce

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

Supplément: sauce poivre ou sauce café de Paris 3.00

Tartare de bœuf, toast et beurre 150 gr 32.00
Tartare vom Rind, toast und Butter

Nos Pâtes du Moment

Crémeuses au saumon fumé 23.50
Rahmsauce mit Räucherlachs

Bolognaise 20.50
Bolognese

Sauce forestière 22.00
Pilzrahmsauce

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage 18.00
Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse

La raffinée : saumon fumé 22.00
Der Raffinierte : Räucherlachs

La végétarienne : légumes 18.00
Der Vegetarier: Gemüse

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