

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		6.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.00	15.00
Feuilleté sauce forestière <i>Feuilleté mit Sauce Forestière</i>	15.00	25.00
Escalope de foie gras tiède aux fruits de la passion <i>Warme Foie-Gras-Schnitzel mit Passionsfrucht</i>		19.00
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	20.00	28.00
Pommes allumettes, bol ou portion <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	3.50	7.00

Nos Poissons et Crustacés

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	26.00 36.00
---	------------------	----------------

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

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

Moules *Bouchot* marinières / portion		26.00
Moules *Bouchot* poulette / portion		28.00

Accompagnées de pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes

- Supplément de Moules	10.50
- Supplément de pommes allumettes	3.50

Nos Pâtes du Moment

Crémeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>		23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>		20.50
Sauce forestière <i>Sauce Forestière</i>		23.50

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>		38.00
Entrecôte de cheval grillée <i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>		35.00
<i>Avec sauce poivre ou café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Café de Paris</i>		
Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 25.00	35.00
Suprême de volaille, sauce forestière <i>Geflügel-Supreme, Sauce Forestière</i>		28.00
<i>Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes</i> <i>Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren</i>		
	Supplément: sauce poivre ou café de Paris	3.00
	sauce forestière	6.00
Tartare de bœuf, toast, beurre <i>Tartare vom Rind, Toast, Butter</i>	100 gr 180 gr	27.00 35.00
Chinoise, viande de bœuf fraîche <i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>	220 gr	39.50
<i>Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte</i> <i>Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat</i>		
	Viande supplément 100 gr	10.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>		18.00
La raffinée : saumon fumé <i>Der Raffinierte : Räucherlachs</i>		22.00
La Spéciale : chèvre et miel <i>Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig</i>		21.00

*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*