

# Les Entrées Froides

<b>Les crudités</b> <i>Rohkostsalat</i>	5,00€	
<b>L'assiette de Hors-d'œuvre</b> <i>Hors-d'œuvres Teller</i>	7,00€	5,00€
<b>L'œuf à la russe</b> <i>Russische Eier</i>	7,00€	5,00€
<b>La salade de chèvre chaud, miel, lardons</b> <i>Warmer Ziegenkäse mit Salat, Honig und Speckwürfeln</i>	11,00€	8,00€
<b>Le pâté de campagne, crudités</b> <i>Bauernpastete mit Rohkostsalat</i>	7,00€	
<b>Le jambon cru forêt-noire, crudités</b> <i>Roherschinken mit Rohkostsalat</i>	7,00€	
<b>Le cocktail de crevettes fraîches</b> <i>Frische Garnelen cocktail</i>	7,00€	
<b>La salade aux foies de volailles tièdes</b> <i>Salat mit warmer Geflügelleber</i>	9,70€	7,50€
<b>La salade aux deux saumons et gambas</b> <i>Salatteller mit Lachs und gambas</i>	15,00€	12,00€
<b>La salade folle du Chef (foie gras, lardons)</b> <i>Salatteller vom Chef (Gänseleberpastete, speckwürfel)</i>	11,00€	9,00€

Petite portion

<b>Le foie gras d'oie maison</b> <i>Hausgemachte Gänseleberpastete</i>	50gr 15,00€	40gr 13,00€
<b>Le duo de saumon fumé et de foie gras</b> <i>Räucherlachs und Gänseleberpastete</i>	16,00€	

Petite Portion

# Les Entrées Chaudes

<b>Le potage du jour</b> <i>Tagessuppe</i>	4,00€
<b>La soupe de poisson, aïoli, fromage et croutons</b> <i>Fischsuppe mit Aioli, Käse und Croutons</i>	6,20€
<b>Les escargots</b> ½ douzaine <i>Halbdutznd</i>	7,00€
Schnecken            La douzaine <i>Dutzend</i>	13,00€
<b>Les cuisses de grenouilles à la provençale</b> <i>Froschschenkel A la Provençale</i>	11,50€
<b>Les gambas grillées à l'aïoli</b> <i>Gegrillte Gambas</i>	13,60€

Prix nets

## Plats Végétariens

Les Spätzles maison au fromage, avec salade <i>Käsespätzle, gemischter Salat</i>	11,50€
Les pommes de terre, fromage blanc, ciboulette, ail, et oignons <i>Kartoffeln, Weisser Käse, Schnittlauch, Knoblauch und Zwiebeln</i>	10,00€
L'assiette de légumes <i>Gemüseteller</i>	11,00€
Les Mahlknepfle croutons et compote de pommes	11,00€
Le Burger végétarien Vegetarischer Burger	13,00€

## Plats Enfants / Kindern Gerichten

Jusqu'à 12 ans

La portion de frites	3,00€
Spätzles maison, sauce crème champignons <i>Hausgemachte Spätzle mit Pilzrahmsauce</i>	5,00€
L'escalope de dinde à la crème, frites <i>Putenrahmschnitzel mit pommes</i>	6,00€
Le burger, frites <i>Burger mit pommes</i>	9,00€
	***
La coupe smarties	3,50€

Prix nets

## Les Poissons

Les poissons sont servis avec pommes de terre et légumes

L'escalope de saumon à l'oseille <i>Salm in Sauerrampfersauce</i>	16,00€
Le filet de cabillaud <i>Kabeljaufilet</i>	16,00€
Le duo de poissons aux deux sauces <i>Fischvariation</i>	17,50€

## Les Volailles

Les volailles sont servies avec frites et légumes

Le poussin aux amandes (frites, salade) <i>Frischgebratenes Mistkraezerle mit Mandeln (Pommes, Salat)</i>	13,80€
Le filet de canard à la sauce orange ou au poivre vert <i>Entenbrust mit Orangensauce oder Pfeffersauce</i>	16,80€
L'escalope de dinde à la crème <i>Putenrahmschnitzel</i>	14,80€

## Les Viandes

Les viandes sont servies avec frites et légumes

Les Médailles de porc à la crème <i>Schweinemedallions mit Rahmsauce</i>	15,00€
La pièce de bœuf sauce poivre vert ou au Maître d'Hôtel <i>Rindersteack mit Pfeffersauce oder Kräuterbutter</i>	17,00€
Le tournedos sauce poivre vert ou sauce à l'ail <i>Rinderfilet in Pfeffersauce oder in Knoblauchsauce</i>	21,50€
Le tournedos au foie gras <i>Rinderfilet mit Gänsenleberpastete</i>	22,50€
Le châteaubriand, sauce béarnaise (2pers) <i>Châteaubriand, Bearnaisesauce (2 pers)</i>	46,00€
L'assiette de gibier (spätzle) Wildteller	16,50€
Le burger de gibier Wildburger	14,00€

Prix nets

Nos plats étant préparés « minute », nous vous servirons le plus rapidement possible. Les salades ou entrées prises en plat peuvent être servies en différé. Un supplément peut être demandé pour tous changements dans les plats et les menus.

Merci de votre compréhension.

## Menu du jour 15,00€

(Uniquement en semaine à midi)

*Mittagessen nur Werktags*

Potage ou Entrée

*Suppe oder Vorspeise*

Escalope à la crème

*Rahmschnitzel*

Glace

*Eis*

## Menu à 36€

Le poisson du jour

*Fisch*

*Ou / Oder*

Le duo de saumon fumé et de foie gras

*Räucherlachs und Gänseleberpastete*

Le filet de canard à l'orange

*Entenbrust in Orangensauce*

*Ou / Oder*

L'assiette de gibier

*Wildteller*

La glace vanille et ses fruits rouges tièdes

*VanilleEis mit Roten Früchten*

## Menu à 41€

Le foie gras d'oie maison

*Hausgemachte Gänseleberpastete*

Le tournedos au poivre vert

*Rinderfilet in Pfeffersauce*

Les profiteroles au chocolat chaud

*Windbeutel mit VanilleEis und Schokosauce*

## Menu à 29€

La salade de chèvre chaud au miel

*Salat mit warmen Ziegenkäse, Honig, Speck*

La pièce de bœuf Maître d'hôtel

*Kräuterbuttersteack*

L'Apfelstrudel, crème anglaise

## Menu végétarien à 20€

Salade de chèvre chaud au miel

*Salat mit warmen Ziegenkäse und Honig*

Mahlknepfle, croutons, compote de pommes

Dame blanche

*VanilleEis mit Schokoladensauce*

Prix nets

# Les Desserts

La crème brûlée	5,50€	
La mousse au chocolat maison, crème anglaise	6,50€	4,50€
<i>Schokoladenschaum, Vanillesauce</i>		
Les profiteroles au chocolat chaud	7,00€	4,50€
<i>Windbeutel mit VanilleEis, Schokoladensauce</i>		
La coupe amarena	6,50€	4,50€
<i>VanilleEis mit Amarenakirschen und Sahne</i>		
La dame blanche	6,50€	4,50€
<i>VanilleEis, heisse Schokoladensauce, Sahne</i>		
Le bananasplit	6,50€	4,50€
<i>Bananasplit</i>		
Le café liegeois	6,50€	
<i>Vanille und Kaffee Eis, Espresso und Sahne</i>		
La coupe glacée 3 boules	4,50€	
<i>Gemischtes Eis</i>		
La coupe glacée 3 boules avec chantilly	5,00€	
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>		
L'apfelstrudel, crème anglaise et glace vanille	6,00€	
<i>Apfelstrudel mit VanilleEis und Vanillesauce</i>		
La glace vanille liqueur d'œuf	6,50€	4,50€
<i>Eierlikör Becher</i>		
Le moelleux au chocolat, crème anglaise et glace vanille	5,50€	
<i>Schokoladenkuchen, Vanillesauce und Eis</i>		

Petite portion

La coupe maison	6,50€	
<i>VanilleEis mit warmen Früchten</i>		
La meringue glacée maison	6,50€	
<i>Eismeringue mit Sahne</i>		
L'orange givré	4,50€	
<i>Geeiste Orange</i>		
Le sorbet citron arrosé de Vodka ou de Vieille		
Prune ou de Marc de Gewürztraminer	7,00€	4,50€
<i>Zitronensorbet mit Vodka oder Alte Pflaume oder Gewürtzbranntwein</i>		
<u>Nos parfums de glace</u> : Vanille, chocolat, fraise, café, citron, framboise, passion		

Petite portion

# Les Fromages

Le plat de fromages	6,50€	4,50€
<i>Käseplatte</i>		
La portion de munster	4,50€	
<i>Portion Munsterkäse</i>		
La portion de chèvre frais	4,50€	
<i>Frischer Ziegenkäse</i>		

Petite portion

Prix nets

# Les Salades de l'Été

**La salade de cervelas et gruyère**

*Wurst und Käsesalat*

7,50€

**La salade aux deux saumons et gambas**

*Salatteller mit Lachs gekocht und geräuchert*

15,00€

**La salade Hawaï (dinde grillée, ananas)**

*Gemischter Salat mit Putenstreifen und Ananas*

12,00€

**La salade limousine (bœuf grillé)**

*Gemischter Salat mit gegrilltem Rindfleisch*

12,00€

**La salade de chèvre chaud au miel, lardons et pommes**

*Warmer Ziegenkäse mit Honig, Speck und Äpfeln*

11,00€

Prix nets