

## ***Nos Entrées***

|                                                                                                               |                  |                |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|----------------|
| Salade verte<br><i>Grüner Salat</i>                                                                           |                  | 6.00           |
| Salade mêlée<br><i>Gemischter Salat</i>                                                                       | 9.00             | 15.00          |
| Carpaccio de bœuf<br><i>Carpaccio vom Rind</i>                                                                | 20.00            | 28.00          |
| Roastbeef, sauce bourguignonne, pommes allumettes<br><i>Roastbeef, Sauce Bourguignonne, Pommes Allumettes</i> | 20.00            | 28.00          |
| Vitello Tonato, pommes allumettes<br><i>Vitello Tonato, Pommes Allumettes</i>                                 | 21.00            | 29.00          |
| Tartare de bœuf, pain rustique toasté, beurre<br><i>Tartare vom Rind, geröstetes rustikales Brot, Butter</i>  | 120 gr<br>180 gr | 28.00<br>35.00 |
| Pommes allumettes, bol ou portion<br><i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>                            | 3.50             | 7.00           |

## ***Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)***

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

## ***Nos Pâtes du Moment***

|                                                                    |       |
|--------------------------------------------------------------------|-------|
| Crémeuses au saumon fumé<br><i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>      | 23.50 |
| Bolognaise<br><i>Bolognese</i>                                     | 20.50 |
| Queues de crevettes et pesto<br><i>Crevettenschwänze und pesto</i> | 30.00 |

*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*

## **Nos Poissons**

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

|                                                               |       |
|---------------------------------------------------------------|-------|
| Filet d'omble chevalier, sauce vin blanc aux fines herbes     | 35.00 |
| <i>Seesaibling-Filet, mit Weissweinsauce aux Fines Herbes</i> |       |

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Crevettes à la Sri-Lankaise         | 37.00 |
| <i>Crevetten nach Sri-Lanka-Art</i> |       |

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

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

## **Nos Salades César**

Salade verte, tomate, parmesan, croûtons, œuf  
avec au choix :

*Grüner Salat, Tomate, Parmesan, Croutons, Ei  
dazu nach Wahl:*

|                                    |       |
|------------------------------------|-------|
| - Entrecôte de bœuf                | 35.00 |
| <i>Entrecôte vom Rind</i>          |       |
| - Entrecôte de cheval              | 32.00 |
| <i>Entrecôte vom Pferd</i>         |       |
| - Suprême de volaille              | 24.00 |
| <i>Geflügelbrust</i>               |       |
| - Queues de crevettes grillées     | 28.00 |
| <i>Crevettenschwänze vom Grill</i> |       |

## **Nos Plats Estivaux**

|                                                      |       |
|------------------------------------------------------|-------|
| Demi-poulet au four, pommes allumettes               | 24.00 |
| <i>Halbes-Poulet aus dem Ofen, Pommes Allumettes</i> |       |

|                                                              |       |
|--------------------------------------------------------------|-------|
| Friture de queues de crevettes, sauce aigre douce, salade    | 27.00 |
| <i>Frittierte Crevettenschwänze, süss-saure Sauce, Salat</i> |       |

|                                                |       |
|------------------------------------------------|-------|
| Friture de sandre, sauce tartare, salade       | 26.00 |
| <i>Frittierter Zander, Tartaresauce, Salat</i> |       |

|                                            |       |
|--------------------------------------------|-------|
| Gratin d'aubergines et de tomates, salade  | 22.00 |
| <i>Auberginengratin und Tomaten, Salat</i> |       |

## **Nos Viandes**

|                                                                   |       |
|-------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de bœuf grillée<br><i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i> | 38.00 |
|-------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                          |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Filet de bœuf grillé<br><i>Filet vom Rind, vom Grill</i> | 44.00 |
|----------------------------------------------------------|-------|

|                                                                      |       |
|----------------------------------------------------------------------|-------|
| Entrecôte de cheval grillée<br><i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i> | 35.00 |
|----------------------------------------------------------------------|-------|

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

|                                                          |                 |       |
|----------------------------------------------------------|-----------------|-------|
| Cordon Bleu "Maison"<br><i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i> | 1/2 port. 25.00 | 35.00 |
|----------------------------------------------------------|-----------------|-------|

*Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes*

*Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren*

|                                           |      |
|-------------------------------------------|------|
| Supplément: sauce poivre ou café de Paris | 3.00 |
|-------------------------------------------|------|

## **Nos Ardoises, servies uniquement en terrasse Auf der Steinplatte, nur auf der Terrasse**

|                                                   | 200 gr | / | 300 gr |
|---------------------------------------------------|--------|---|--------|
| Entrecôte de bœuf<br><i>Entrecôte vom Rind</i>    | 38.00  |   | 46.00  |
| Entrecôte de cheval<br><i>Entrecôte vom Pferd</i> | 35.00  |   | 42.00  |
| Filet de Bœuf<br><i>Filet vom Rind</i>            | 44.00  |   | 55.00  |

*Accompagnées de trois sauces "Maison" et pommes allumettes*

*Dazu servieren wir Ihnen drei hausgemachte Saucen und Pommes Allumettes*

## **Nos Fondues, dès 2 personnes**

|                                                                                                                     |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Au fromage de "Chez Bille" servie uniquement en terrasse<br><i>Käsefondue von "Chez Bille" nur auf der Terrasse</i> | 22.00 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|

|                                                                                       |        |       |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|
| Chinoise, viande de bœuf fraîche,<br><i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i> | 220 gr | 39.50 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|

Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte  
*Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat*

|                          |       |
|--------------------------|-------|
| Viande supplément 100 gr | 10.00 |
|--------------------------|-------|