

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		6.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.00	15.00
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, <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	bol 3.50 / portion	7.00

Nos Poissons et Crustacés

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	26.00 36.00
Filet d'omble chevalier, sauce vin blanc aux fines herbes <i>Seesaibling-Filet, mit Weissweinsauce aux Fines Herbes</i>		35.00
Queues de Crevette à la Sri-Lankaise <i>Crevettenschwänze nach Sri-Lanka-Art</i>		35.00

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

Nos Pâtes du Moment et nos plats Végétarien

Crèmeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>	23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>	20.50
Queues de crevettes et légumes <i>Crevettenschwänze und Gemüse</i>	30.00
Gratin d'aubergines, tomates, basilic, salade <i>Auberginengratin, Tomaten, Basilikum, Salat</i>	20.00

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

Nos Viandes

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

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

Entrecôte de cheval grillée <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" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 25.00	35.00
--	-----------------	-------

Ballottine de volaille sauce forestière <i>Geflügel-Ballottine mit Sauce Forestière</i>	28.00
--	-------

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
---	------

Tartare de bœuf, toast, beurre <i>Tartare vom Rind, Toast, Butter</i>	100 gr 25.00 180 gr 32.00
--	------------------------------

Chinoise, viande de bœuf fraîche <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
--------------------------	-------

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
---	-------

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