

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 et nos plats Végétariens

Crèmeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>	23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>	20.50
Sauce forestière <i>Sauce Forestière</i>	23.50
Gratin d'aubergines, tomates, basilic, salade <i>Auberginengratin, Tomaten, Basilikum, Salat</i>	20.00

Nos Viandes

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

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

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

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

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

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	100 gr	25.00
<i>Tartare vom Rind, Toast, Butter</i>	180 gr	32.00

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

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	18.00
<i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	

La raffinée : saumon fumé	22.00
<i>Der Raffinierte : Räucherlachs</i>	

La Spéciale : chèvre et miel	21.00
<i>Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig</i>	

*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*