

# AU DÉJEUNER

du lundi au vendredi

Montag bis Freitag auf der Mittagsmenü - Monday to Friday on the lunch menu

## formule au choix :

Formeln zur Auswahl / formulas to choose from

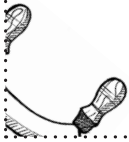
plat seul : - 14,00 -

entrée + plat • plat + dessert : - 20,00 -

entrée + plat + dessert : - 26,00 -

voir détails au dos

siehe Rückseite / see at the back of the sheet



OU

## Vorschläge / nos suggestions / Suggestions

Escargots de bourgogne au beurre  
d'échalotes

Weinbergschnecken mit  
Schalotten-Butter

Burgundy snails with shallot butter  
- 10,50 -

Os à moelle gratiné, fleur de sel  
& toast de pain de campagne

Gratinierte Markknochen, Salz  
& gegrilltes Brot

Marrowbones, fleur de sel & bread toast  
- 10,50 -

Burger cheddar, confiture de bacon,  
laitue iceberg & cornichons

Cheddar-Burger, Bacon-Marmelade,  
Eisbergsalat & Gewürzgurken

Cheddar burger with bacon jam,  
iceberg lettuce & pickles  
- 18,50 -

Cuisses de grenouilles panées,  
sautées aux échalotes & aux herbes

Panierte Froschschenkel,  
Schalotten & Kräutern

Breaded frog legs, pan-fried with  
shallots & herbs  
- 21,50 -

Tartare de bœuf "la Hache"

Rindfleisch Tartar  
Beef tartar

180 gr. - 18,50 - / 250 gr. - 23,00 -

Salade Caesar au poulet croustillant

Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen  
Caesar Salad with crispy chicken  
- 17,00 -

Saucisse de notre boucher "chez David", purée & jus de viande

Wurst, Kartoffelpüree & Fleischsaft / Sausage, mashed potatoes & meat gravy  
- 19,50 -

Nous acceptons les modes de règlement suivants : espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances. Nous n'acceptons pas les chèques bancaires - Prix service compris - Reçu de CB sur simple demande.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

## LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

### *L'entrée du jour*

*Vorspeise des Tages / Starter of the day*

-

### **Brick de feta, sésame noir & mesclun de salade - végété**

*Feta in Brickteig, schwarzer Sesam & Mesclun-Salat*

*Feta brick pastry, black sesame & mesclun salad*

-

### **Tartare de betterave, granola aux graines - vegan**

*Rote-Bete-Tatar, Saaten-Granola / Beetroot tartare, seed granola*

-

### **Accras de poisson maison & sauce piment doux**

*Fisch-Accras & süße Chilisauce / Homemade fish fritters & sweet chilli sauce*

-

### **Soupe froide de petits pois & chorizo**

*Kalte Erbsensuppe & Chorizo / Chilled peas soup & chorizo*



## LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

### **Lieu noir, sauce vierge & pommes purée**

*Seelachs, Sauce Vierge, Kartoffelpüree / Pollock, sauce vierge, mashed potatoes*

-

### **Joue de porc confite, sauce Pinot Noir**

*Geschmorte Schweinebäckchen, Pinot-Noir-Sauce*

*Confit pork cheek with Pinot Noir sauce*

-

### **La pièce du Chef**

*Das Stück des Küchenchefs / The Chef's cut*

-

### **Dahl de lentilles, petit pois & fèves - végété**

*Linsendahl mit Erbsen & Saubohnen / Lentil dahl with peas & broad beans*



## FROMAGES & DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

### **Assortiments de 3 fromages : supplément + 3 €**

*Sortiment mit 3 Käsesorten / Assortment of 3 cheeses*

-

### **Tiramisu au Bailey's**

*Bailey's Tiramisu / Bailey's Tiramisu*

-

### **Mousse au chocolat & éclats de biscuit**

*Schokoladenmousse & Keksbruchstücken / Chocolate mousse & cookie crumbles*

-

### **Sablé breton, tartare de fraise & glace yaourt**

*Bretonischer Sablé, Erdbeer-Tatar & Joghurteis*

*Breton shortbread, strawberry tartare & yogurt ice cream*

-

### **Dessert du jour**

*Dessert des Tages / Dessert of the day*