

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

plats en suggestions :

Vorschläge / Suggestions

*Burger cheddar - cream cheese
aux herbes fraîches*

*Cheddar-Burger & Frischkäse mit
frischen Kräutern*

*Burger with cheddar & fresh herbs
cream cheese*

- 17,50 -

*Salade de légumes confits,
toast de feta au miel de thym*

*Kandierter Gemüsesalat,
Feta-Toast mit Thymianhonig*

*Candied vegetable salad,
feta toast with thyme honey*

- 16,50 -

Tartare de bœuf "la Hache"

*Rindfleisch Tartar
Beef tartar*

180 gr. - 18,00 - / 250 gr. - 22,50 -

Salade Caesar au poulet croustillant

*Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen
Caesar Salad with crispy chicken*

- 17,00 -

 **Tous nos plats sont "faits maison"** 

les plats "faits maison" sont élaborés sur place à partir de produits bruts

prix nets / service compris

LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

L'assiette d'antipasti

Antipasti-Sortiment / Antipasti assortment

-

Mini croûte de volaille, salade de jeunes pousses, jus de viande vinaigré

*Mini-Geflügelkruste, Salat von jungen Blätter, Fleischsaft mit Essig
Mini poultry crust, salad of young leafs, meat juice with vinegar*

-

Salade de céréales aux herbes, crémeux citronné - végété

*Getreidesalat mit Kräutern, Zitronencreme
Cereal salad with herbs, lemon cream*

-

Poireau vinaigrette - végété

Lauch-Vinaigrette / Leek vinaigrette



LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

Dorade sébaste à la plancha, fricassée de céréales & sauce vierge

*Gegrillte Rotbarsch-Seebrasse, Müsliфриkassée & Sauce Vierge
Grilled redfish sea bream, cereal fricassee & Sauce Vierge*

-

Rognon de veau à la moutarde

Kalbsnieren mit Senfsauce / Veal kidney with mustard

-

Pièce du boucher au jus de viande

Die Wahl des Metzgers & Fleischsaft / The butcher's choice & meat juice

-

Fregola sarda au beurre de curcuma, - végété labneh & légumes confits

*Fregola Sarda mit Kurkumabutter, Labneh & kandiertem Gemüse
Fregola sarda with turmeric butter, labneh & candied vegetables*



DESSERTS & FROMAGE

NACHSPEISEN & KÄSE / DESSERTS & CHEESE

Tiramisu New-Yorkais

-

Crème brûlée noisette - Amaretto

Amaretto-Haselnuss-Creme Brûlée / Amaretto hazelnut creme brulee

-

Riz au lait crémeux, déclinaison de fruits

*Cremiger Milchreis, Fruchtvariationen
Creamy rice pudding, fruit variations*

-

Dessert du jour

Dessert des Tages / Dessert of the day