

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 autour du cochon : nem /
poitrine confite / mignon séché*

*Salat ums Schwein : Frühlingsrolle
Confitierter Bauch / getrocknete Mignon*

*Salad from pig : fried spring roll
confit pork belly / dried pork loin*

- 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*

Velouté de carottes & gingembre, huile de coriandre - végété

Karotten-Ingwer-Suppe, Korianderöl / Carrot & ginger soup, coriander oil

Accras de morue fraîche & sauce piment doux

Kabeljau Fritters & süßer Chilisauce / Homemade cod fritters & sweet chilli sauce

Œuf parfait, poêlée de champignons au jus de viande

*Perfekt gekochtes Ei, gebratene Pilze mit Fleischsaft
Perfectly cooked egg, pan-fried mushrooms with meat juice*

LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

Filet de saumon laqué, riz sauté à la coriandre & sésame

*Lackiertes Lachsfilet, gebratener Reis mit Koriander & Sesam
Lacquered salmon fillet, fried rice with coriander & sesame*

Rogon 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

Bœuf Bourguignon & purée de pomme de terre

Beef Bourguignon & Kartoffelpüree / Beef Bourguignon & mashed potatoes

Risotto de Fregola, butternut & noisettes concassées - végété

*Fregola-Risotto, Butternuss und zerkleinerte Haselnüsse
Fregola risotto, butternut and crushed hazelnuts*

DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

Tiramisu New-Yorkais

Crème brûlée noisette - Amaretto

Amaretto-Haselnuss-Creme Brûlée / Amaretto hazelnut creme brulee

Crèmeux passion & sablé coco

Passionscreme, Kokos-Shortbread / Passion cream, coconut shortbread

Dessert du jour

Dessert des Tages / Dessert of the day