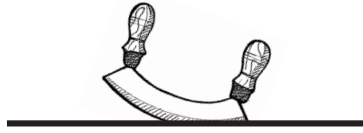


# AU DÉJEUNER

*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**

## suggestions :

*Vorschläge / 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, Saltz  
& gegrilltes Brot*

*Marrowbones, fleur de sel & bread toast*

**- 10,50 -**

*Burger cheddar - cream cheese  
aux herbes fraîches*

*Cheddar-Burger & Frischkäse mit  
frischen Kräutern*

*Burger with cheddar & fresh herbs  
cream cheese*

**- 17,50 -**

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

*Salade Caesar au poulet croustillant*

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

**- 17,00 -**

*liste des allergènes disponible sur demande - prix service compris.*

**Nous acceptons les modes de règlement suivants :**

*espèces / cartes bancaires / tickets restaurant, chèques restaurant, déjeuner, de table et vacances.  
Nous n'acceptons pas les chèques bancaires.*

## LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

### *L'entrée du jour*

*Vorspeise des Tages / Starter of the day*

*Tartelette fine, embeurrée de chou vert & mignon de porc fumé*

*Feine Tartlette, geschmortem Grünkohl & geräuchertem Schweinefilet  
Thin tartlet, braised green cabbage & smoked pork tenderloin*

*Duo de betterave cuite & cru, mayonnaise vegan & gel citron - vegan*

*Duo aus gekochter & roher Rübe, vegane Mayonnaise & Zitronengelee  
Duo of cooked & raw beetroot, vegan mayonnaise & lemon gel*

*Accras de poisson maison & sauce piment doux*

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

*Œuf mimosa & salade du moment*

*Mimosa-Ei & Salat des Augenblicks / Mimosa egg & salad of the moment*

---

## LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

*Maigre rôti sur peau, risotto & siphon beurre blanc*

*Gebratene Meagre, Risotto & Butter-Siphon-Sauce  
Roasted meagre, risotto & siphon butter blanc*

*Foie de veau, sauce Porto & purée de pommes de terre*

*Kalbsleber, Portweinsauce, Kartoffelpüree / Veal liver, port wine sauce, mashed potatoes*

*Pièce du boucher au jus de viande*

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

*Veau façon Marengo & petits légumes*

*Kalbfleisch nach Marengo-Art & Gemüse / Veal Marengo & vegetables*

*Daal de lentilles, carottes coco-curry, noix de cajou & petits croûtons - végété*

*Daal aus Linsen, Kokos-Curry-Karotten, Cashewnüsse & kleine Croûtons  
Lentil daal, coconut curry carrots, cashews & small croutons*

---

## DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

*Tiramisu New-Yorkais*

*Crème brûlée à la pistache*

*Pistazien-Crème Brûlée / Pistachio Crème Brûlée*

*Mousse au chocolat & éclats de biscuit*

*Schokoladenmousse & Keksbruchstücken / Chocolate mousse & cookie crumbles*

*Dessert du jour*

*Dessert des Tages / Dessert of the day*