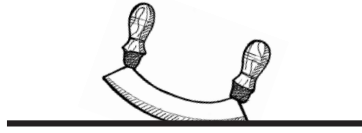


AU DÉJEUNER

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, Salz
& 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 -

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, merci de votre compréhension.

Liste des allergènes disponible sur demande - Prix service compris.

LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

L'entrée du jour

Vorspeise des Tages / Starter of the day

Finger de tomate rôtie, caviar d'aubergines & chiffonnade de speck

Gebratener Tomaten-Finger, Auberginenkaviar & Speck-Chiffonade

Finger of roasted tomato, eggplant caviar & speck chiffonade

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

Trilogie d'œufs Mimosa, salade du moment

Mimosa-Eier-Trilogie & Salat des Tages / Mimosa eggs trilogy & salad of the moment

LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

Filet de dorade à la crème de poivrons & ratatouille

Doradenfilet mit Paprikacreme & Ratatouille

Sea bream fillet with pepper cream & ratatouille

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

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

Salade de saison

Saisonsalat / Seasonal Salad

Pièce du boucher au jus de viande

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

Cannelloni aux légumes d'été, crème de stracciatella & roquette - végété

Cannelloni mit Sommergemüse, Stracciatella-Creme & Rucola

Cannelloni with summer vegetables, stracciatella cream & arugula

DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

Mousse légère vanille, tartare de fruits de saison

Light vanilla mousse, seasonal fruit tartare

Leichte Vanillemousse, Tartar von saisonalen Früchten

Panna cotta basilic & coulis de fraise

Basil panna cotta with strawberry coulis / Basilikum-Panna Cotta mit Erdbeercoulis

Mousse au chocolat & éclats de biscuit

Schokoladenmousse & Keksbruchstücken / Chocolate mousse & cookie crumbles

Dessert du jour

Dessert des Tages / Dessert of the day