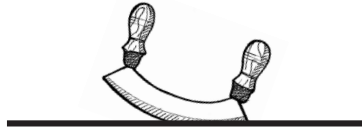


AU DÉJEUNER

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, bacon grillé,
ketchup maison & coleslaw**

*Cheddar-Burger, gegrillter Speck, haus-
gemachter Ketchup & Krautsalat*

*Cheddar burger, grilled bacon,
homemade ketchup & coleslaw*

- 17,00 -

**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

-

Mini croûte de viande aux fruits secs, jus de veau vinaigré, mesclun de salade

Mini-Fleischkruste mit Trockenfrüchten, Essig-Kalbsjus & gemischtem Salat

Mini meat crust with dried fruit, vinegared veal jus & mesclun salad

-

Duo de betterave cuite & crue, 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

-

Velouté de chou-fleur, tuile croustillante - végété

Blumenkohlsuppe, knuspriges Tuile / Creamy cauliflower soup with crispy tuile



LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

Saumon rôti, risotto & siphon de maitaise au curry

Gebratener Lachs, Risotto & maltesischer Currysauce mit Siphon

Roasted salmon, risotto & siphon of curried maltese sauce

-

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

-

Cannelloni ricotta épinards & huile d'herbes - végété

Cannelloni-Ricotta-Spinat & Kräuteröl / Cannelloni ricotta spinach & herb oil



FROMAGES & DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

Assortiments de 3 fromages : supplément + 3 €

Sortiment mit 3 Käsesorten / Assortment of 3 cheeses

-

Mousse légère verveine, biscuit noisette & crémeux myrtille

Leichte Eisenkrautmousse, Haselnusskekse & Blaubeercreme

Light verbena mousse, hazelnut biscuit & blueberry cream

-

Pavlova à la noix de coco & mangue, crème légère

Kokosnuss- & Mangopavlova, leichte Sahne / Coconut & mango pavlova, light cream

-

Mousse au chocolat & éclats de biscuit

Schokoladenmousse & Keksbruchstücken / Chocolate mousse & cookie crumbles

-

Dessert du jour

Dessert des Tages / Dessert of the day