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

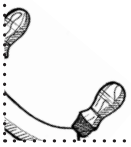
plat seul : - 15,00 -

entrée + plat • plat + dessert : - 21,00 -

entrée + plat + dessert : - 27,00 -

voir détails au dos

siehe Rückseite / see at the back of the sheet



OU

Vorschläge / nos suggestions / *Suggestions*

Escargots de bourgogne au beurre d'échalotes

Weinbergschnecken mit Schalotten-Butter

Burgundy snails with shallot butter

- 11,00 -

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, confiture de bacon, laitue iceberg & cornichons

Cheddar-Burger, Bacon-Marmelade, Eisbergsalat & Gewürzgurken

Cheddar burger with bacon jam, iceberg lettuce & pickles

- 18,50 -

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. - 19,00 - / 250 gr. - 23,00 -

Salade Caesar au poulet croustillant

Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen

Caesar Salad with crispy chicken

- 17,00 -

Saucisse de notre boucher "chez David", purée & jus de viande

Wurst, Kartoffelpüree & Fleischsaft / Sausage,mashed potatoes & meat gravy

- 19,50 -

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 - Prix service compris - Reçu de CB sur simple demande.*

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

L'entrée du jour

Vorspeise des Tages / Starter of the day

-

Brick de feta, sésame noir & mesclun de salade - **végé**

Feta in Brickteig, schwarzer Sesam & Mesclun-Salat
Feta brick pastry, black sesame & mesclun salad

-

Salade de pois chiches, caviar d'aubergine - **végé**

Kichererbsensalat & Auberginenkaviar / Chickpea salad & eggplant caviar

-

Accras de poisson maison & sauce piment doux

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

-

Soupe froide de petits pois & chorizo

Kalte Erbsensuppe & Chorizo / Chilled peas soup & chorizo

LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

Lieu noir, sauce vierge & pommes purée

Seelachs, Sauce Vierge, Kartoffelpüree / Pollock, sauce vierge, mashed potatoes

-

Échine de porc cuisson basse température, sauce barbecue

Niedrig gegarter Schweinenacken, Barbecuesauce
Slow-cooked pork shoulder, barbecue sauce

-

La pièce du Chef

Das Stück des Küchenchefs / The Chef's cut

-

Duo de courgette, rôtie & purée, feuilletage croustillant - **végé**

Zucchini-Duo, geröstet & als Püree, mit knusprigem Blätterteig
Zucchini duo, roasted & puréed, with crispy puff pastry

FROMAGES & DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

Assortiments de 3 fromages : **supplément + 3 €**

Sortiment mit 3 Käsesorten / Assortment of 3 cheeses

-

Tiramisu au Bailey's

Bailey's Tiramisu / Bailey's Tiramisu

-

Mousse au chocolat & éclats de biscuit

Schokoladenmousse & Keksbruchstücken / Chocolate mousse & cookie crumbles

-

Pêche pochée à la verveine

In Verbene pochierter Pfirsich / Verbena-poached peach

-

Dessert du jour

Dessert des Tages / Dessert of the day