

LES ENTREES FROIDES – Kalte Vorspeisen

		Petite/Kleine Portion
Les crudités	4.20	
Rohkostsalat		
La salade mêlée avec œuf	5.70	
Salatteller mit Ei		
L'assiette de hors-d'œuvres	5.70	4.00
Hors-d'œuvres Teller		
L'œuf à la russe	5.70	4.00
Russische Eier		
Le chèvre chaud sur salade	6.20	
Warmer Ziegenkäse mit Salat		
Le pâté de campagne, crudités	6.20	
Pastete, Rohkostsalat		
Le jambon cru forêt-noire	6.50	
Rohschincken garniert		
Le cocktail de crevettes fraîches	6.50	
Frische garnelen cocktail		
La salade aux foies de volaille tiède	8.70	6.00
Salat mit warmer Geflügelleber		
La salade folle du chef (salade, foie gras, lardons)	8.70	6.00
Salatteller vom Chef (Salat, Gänseleberpastete, Speckwürfel)		
Le foie gras d'oie maison	12.50	9.00
Hausgemachte Gänseleberpastete		

LES ENTREES CHAUDES – Warme Vorspeisen

Le potage du jour	3.20	
Tagessuppe		
La soupe de poissons, aioli et croûtons	5.00	
Fischsuppe, aioli , käse und croutons		
Les escargots $\frac{1}{2}$ douzaine-halbdutzend Schnecken	5.30	
Douzaine-Dutzend	9.60	
Les cuisses de grenouilles à la provençale	10.00	
Froschschenkel A la Provençale		
Les gambas grillés à l'aioli	12.50	
Gegrillte Gambas		

Prix nets

LES POISSONS Fisch vom Markt

L'escalope de saumon à l'oseille	12.80
<i>Salm in Sauerrampfersauce</i>	
Le filet de Cabillaud au paprika et gingembre	13.50
<i>Kabeljaufilet mit Paprika und ingwer</i>	
Le duo de poissons aux deux sauces	14.50
<i>Fischvariation</i>	

VOLAILLES - Geflügel

		Petite/Kleine portion
Le poussin aux amandes (à la minute)	11.30	
<i>Frischgebratenes Mistkraezerle mit Mandeln</i>		
Le filet de canard à l'orange ou au poivre vert	13.00	
<i>Entenbrust mit Orangen oder Pfeffersauce</i>		
L'escalope de dinde à la crème	12.00	10.-
<i>Putenrahmschnitzel</i>		
L'escalope de dinde panée	12.00	10.-
<i>Putenwienerschnitzel</i>		

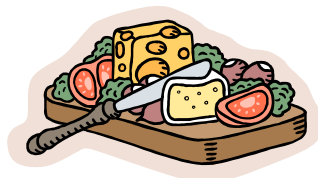
VIANDES - Fleischgerichte

Les médaillons de porc à la crème	12.50	10.-
<i>Schweinemedallions mit Rahmsauce</i>		
La pièce de bœuf au poivre vert ou Maître d'Hôtel	13.00	
<i>Rinderpfeffersteack oder Kräuterbutter</i>		
Le tournedos poivre vert ou à l'ail	17.00	
<i>Rinderfilet in Pfeffersauce oder Knoblauch</i>		
Le tournedos au foie gras	18.00	
<i>Rinderfilet mit Gänsenleber Pastete</i>		
Le Châteaubriand , sauce béarnaise (2 personnes)	36.00	
<i>Châteaubriand , Bearnaisesauce (2 personen)</i>		

Prix nets

LES DESSERTS - Nachtisch

La crème caramel	3.50
La mousse au chocolat maison	5.00
<i>Schokoladenschaum</i>	
Les profiteroles au chocolat chaud	5.00
<i>Windbeutel mit vanille Eis, Schokoladensauce und Sahne</i>	
La coupe Amarena (glace vanille, griottes, chantilly)	4.80
<i>Amarena Becher (Vanille Eis, Amarenakirschen, Sahne)</i>	
La coupe glacée 3 boules	3.60
<i>Gemischtes Eis</i>	
La coupe glacée 3 boules avec chantilly	4.00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	
Le sorbet citron arrosé de Vodka, vieille prune ou marc	5.50
<i>Zitronensorbet mit vodka, Pflaume, oder Gewürtzbranntwein</i>	
La dame blanche (véritable chocolat chaud)	4.80
<i>Vanille Eis, heisse Schokoladensauce, Sahne</i>	
Le bananaspit (glace vanille, véritable chocolat chaud chantilly)	5.00
<i>Bananaspit</i>	
Le mystère	3.50
<i>Geheimnis</i>	
La meringue glacée chantilly	4.80
<i>Eismeringue mit Sahne</i>	
L'assiette de sorbets aux fruits exotiques	5.50
<i>Sorbetteller mit exotischen Früchten</i>	
L'orange givrée	3.50
<i>Gereifte Orange</i>	
Le soufflé glacé au grand-Marnier	4.80
Eis soufflé mit grand-marnier	
Le nougat glacé au coulis de fruits rouges	4.80
<i>Eisnougat mit rote fruchtensauce</i>	



Le plateau de fromage	5.50 €
<i>Käseplatte</i>	
Le fromage de chèvre nature ou aux herbes	3.50 €
<i>Ziegenkäse natur oder mit Kräutern</i>	
La portion de Münster	3.50 €
<i>Münsterkäse</i>	

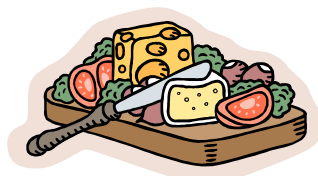


PETITE CARTE toute la journée
Durchgehend **KLEINE GERICHTE**

Le potage du jour Tagessuppe	3.20 €
Les crudités Rohkostsalat	4.20 €
La salade mêlée avec œuf Salatteller mit Ei	5.70 €
L'assiette de hors-d'œuvres Hors-d'œuvres Teller	5.70 €
L'œuf à la russe Russische Eier	5.70 €
Le chèvre chaud sur salade Warmer Ziegenkäse mit Salat	6.20 €
Le pâté de campagne, crudités Bauernpastete mit Rohkostsalat	6.20 €
Le jambon cru forêt-noire Rohschincken garniert	6.50 €
Le jambon cuit Gekochter Schincken	6.50 €
Le cocktail de crevettes fraîches Frische garnelen cocktail	6.50 €

Prix nets

La salade aux foies de volaille tièdes <i>Salat mit warmer Geflügelleber</i>	8.70 €
La salade folle du chef (salade, foie gras, lardons) <i>Salatteller vom Chef (Salat, Gänseleberpastete, Speckwürfel)</i>	8.70 €
Le foie gras d'oie maison <i>Hausgemachte Gänseleberpastete</i>	12.50 €
La salade de cervelas et gruyère <i>Wurst und Käse Salat</i>	6.50 €
L'assortiment de charcuterie et fromage <i>Vesperrplatte</i>	6.00 €
Les escargots $\frac{1}{2}$ douzaine - <i>halbduzende Schnecken</i> Douzaine - <i>Dutzend</i>	5.30 € 9.60 €
Les gambas grillés à l'aïoli <i>Gegrillte Gambas</i>	12.50 €



Le plateau de fromage <i>Käseplatte</i>	5.50 €
Le fromage de chèvre nature ou aux herbes <i>Ziegenkäse natur oder mit Kräutern</i>	3.50 €
La portion de Münster <i>Münsterkäse</i>	3.50 €

Prix nets

PLATS VEGETARIENS

Vegetarische Gerichte

Les Spätzles maison au fromage, Salade variée 10.50
Käsespätzle, gemischter Salat

Les pommes de terre, fromage blanc, ciboulette et oignons 9.00
Kartoffeln, Weißer Käse, Schnittlauch und Zwiebeln



ENFANTS - Kinderkarte

Jusqu'à 12 ans - bis 12 Jahre

Portion de pommes frites 2.80
Pommes frites

Spätzele maison, sauce crème 5.00
Hausgemachte Spätzle mit rahmsauce

Escalope de dinde panée, pommes frites 6.00
Putenwienerschnitzel, pommes frites

Escalope de dinde à la crème, pommes frites 6.00
Putenrahmschnitzel, pommes frites

Steack haché, pommes frites 6.00
Hackfleischsteack, pommes frites

Prix nets