

Entrées

Petite Portion

<i>Bisque de homard</i> <i>Hummersuppe</i>	6,30	
<i>Terrine de foie de volaille garnie</i> <i>Fleischgallerte garniert</i>	9,70	6,-
<i>Saumon fumé écossais, toasts</i> <i>(Fumage au bois de hêtre)</i> <i>Geraüchter Lachs</i>	13,80	9,-
<i>Bouquet de crevettes roses</i> <i>Crevettes mit Mayonnaise</i>	11,-	
<i>Escargots la douzaine</i> <i>1 dz Schnecken</i>	11,-	
<i>Escargots la 1/2 douzaine</i> <i>1/2 dz Schnecken</i>	6,10	
<i>Foie gras d'oie "maison"</i> <i>Hausgemachte Gänseleber</i>	17,-	13,-
<i>Assiette de crudité</i> <i>Gemischter Salat</i>	6,50	4,50
<i>Salade du pêcheur</i>	13,50	9,-
<i>Salade aux lardons</i>	6,80	
<i>Salade aux foies de volaille</i>	8,90	5,-



Poissons

Friture ou filet de poisson frit, salade de pommes de terre € 13,50
(sauf le dimanche midi)
Gebäckene Fische

Quenelles de sandre Nantua € 12,50
Zander Kloese Nantua

Filet de loup de mer au Riesling
Sauce à l'oseille ou aux champignons € 14,80

Matelote – nouilles € 24,50
Matelote mit Nudeln

Filet de sandre au Riesling
Sauce champignons ou à l'oseille € 19,50
Zander in Riesling oder Sauerampfer Sauce

Filet de sandre poché sauce hollandaise ou vinaigrette € 19,50
Zander mit Holländischer Sauce oder Vinaigrette

Filet de sandre meunière € 19,50
Zander nach Müllerin Art

Saumon au Riesling
Sauce aux champignons ou à l'oseille € 14,80
Lachs in Riesling Sauce oder Sauerampfer Sauce

Saumon à la crème de Raifort € 14,80
Lachs in Meerrettich Sauce

Suprême de sandre et saumon aux petits légumes € 19,50
Zander und Lachs "Julienne" garniert

Viandes

Poussin € 13,50

Hähnchen

Onglet de bœuf à l'échalote € 16,80

Geschnetzeltes Rindfleisch

Rognons de veau - riz créole € 15,80

Kalbsnieren

Faux filet grillé "Maître d'hôtel" ou sauce moutarde € 17,80

Beefsteak gegrillt

Faux filet tyrolienne (oignons frits) € 18,80

Beefsteak Tiroler Art

Tournedos grillé € 22,-

Filetsteak gegrillt

Tournedos sauce béarnaise ou au poivre € 23,-

Filetsteak mit Sauce Béarnaise oder Pfeffer Sauce

Tournedos Rossini € 25,-

Filetsteak "Rossini"

Escalope de veau à la crème ou viennoise € 15,80

Rahmschnitzel oder Wienerschnitzel

Cordon bleu de veau € 17,80

Kalbschnitzel "Cordon bleu"

Les côtelettes d'agneau grillées à la provençale € 22,-

Hammelkotelett "à la provençale"

Filet d'agneau à l'arlésienne piqué à l'ail € 22,-

Lammfilet mit Knoblauch gespickt

Fromages

La portion de fromage € 5,-
Assortiment de fromage € 7,50



Desserts

Assiette de gourmandises € 7,50
Iles flottantes € 4,80
Tarte "maison" € 4,20
Schwarzwälder (biscuit forêt noire) - selon saison € 6,80
Savarin au Rhum € 4,50
Crème caramel € 4,20
Glace "maison" chantilly € 5,-
Eis mit Sahne
Parfait kirsch ou moka € 4,80
Sorbet citron ou framboise arrosé € 7,50
Sorbet mit Kirsch oder Himbeergeist
Meringue chantilly € 6,-
Meringue mit Sahne
Meringue glacée chantilly € 6,-
Eis Meringue mit Sahne
Dame blanche € 6,20
Profiteroles au chocolat € 7,50
Mousse au chocolat € 6,-
Irish Coffee € 8,50
Café ou chocolat liégeois € 6,-