

Entrées

Petite Portion

<i>Terrine de foie de volaille garnie</i> <i>Fleischgallerte garniert</i>	9,70	7,-
<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 de canard "maison"</i> <i>Hausgemachte Gänseleber</i>	17,-	
<i>Assiette de crudité</i> <i>Gemischter Salat</i>	6,50	4,50
<i>Salade du pêcheur</i>	14,50	9,50
<i>Gambas poêlées à l'ail</i>	15,50	

Poissons

Quenelles de sandre Nantua € 13,50

Zander Kloese Nantua

Filet de merlu au Riesling

Sauce à l'oseille ou aux champignons € 14,80

Dos de cabillaud aux petits légumes € 17,-

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 € 15,80

Lachs in Riesling Sauce oder Sauerampfer Sauce

Saumon à la crème de Raifort € 15,80

Lachs in Meerrettich Sauce

Suprême de sandre et saumon aux petits légumes € 19,50

Zander und Lachs "Julienne" garniert

Marmite du pêcheur € 23,00

Viandes

Poussin € 14,- (20mn d'attente)
Hähnchen

Onglet de bœuf à l'échalote € 16,80
Geschnetzeltes Rindfleisch

Rognons de veau - riz € 15,80
Kalbsnieren

Faux filet grillé "Maître d'hôtel" ou sauce moutarde € 18,50
Beefsteak gegrillt

Faux filet tyrolienne (oignons frits) € 19,50
Beefsteak Tiroler Art

Tournedos grillé € 22,50
Filetsteak gegrillt

Tournedos sauce béarnaise ou au poivre € 24,-
Filetsteak mit Sauce Béarnaise oder Pfeffer Sauce

Tournedos Rossini € 25,50
Filetsteak "Rossini"

Escalope de veau à la crème ou viennoise € 16,80
Rahmschnitzel oder Wienerschnitzel

Cordon bleu de veau € 18,80
Kalbschnitzel "Cordon bleu"

Filet d'agneau à l'arlésienne piqué à l'ail € 24,50
Lammfilet mit Knoblauch gespickt

Fromages

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

Desserts

Assiette de gourmandises € 8,-
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 € 4,80
Sorbet citron ou framboise arrosé € 7,50
Sorbet mit Kirsch oder Himbeergeist
Meringue chantilly € 6,-
Meringue mit Sahne
Meringue glacée chantilly € 6,50
Eis Meringue mit Sahne
Dame blanche € 6,50
Profiteroles au chocolat € 7,50
Mousse au chocolat € 6,50
Irish Coffee € 8,50
Café ou chocolat liégeois € 6,-
Café ou thé gourmand € 6,80