

Entrées

Petite Portion

<i>Terrine de foie de volaille garnie</i> <i>Fleischgallerte garniert</i>	10,50	8,-
<i>Saumon fumé écossais, toasts</i> <i>(Fumage au bois de hêtre)</i> <i>Geraüchter Lachs</i>	15,80	10,80
<i>Bouquet de crevettes roses</i> <i>Crevettes mit Mayonnaise</i>	12,-	
<i>Escargots la douzaine</i> <i>1 dz Schnecken</i>	11,50	
<i>Escargots la 1/2 douzaine</i> <i>1/2 dz Schnecken</i>	6,50	
<i>Foie gras de canard "maison"</i> <i>Hausgemachte Gänseleber</i>	18,-	
<i>Assiette de crudité</i> <i>Gemischter Salat</i>	6,50	4,50
<i>Œuf à la Russe</i> <i>Russisches ei</i>	6,50	4,50
<i>Salade du pêcheur</i>	14,50	10,50
<i>Gambas poêlées à l'ail</i>	17,-	

Poissons

Quenelles de sandre Nantua € 14,50
Zander Kloese Nantua

Dos de cabillaud aux petits légumes € 19,50

Filet de sandre au Riesling
Sauce champignons ou à l'oseille € 20,50
Zander in Riesling oder Sauerampfer Sauce

Filet de sandre poché sauce hollandaise ou vinaigrette € 20,50
Zander mit Holländischer Sauce oder Vinaigrette

Filet de sandre meunière € 20,50
Zander nach Müllerin Art

Saumon au Riesling
Sauce aux champignons ou à l'oseille € 17,80
Lachs in Riesling Sauce oder Sauerampfer Sauce

Saumon à la crème de Raifort € 17,80
Lachs in Meerrettich Sauce

Suprême de sandre et saumon aux petits légumes € 20,50
Zander und Lachs "Julienne" garniert

Marmite du pêcheur sauce Riesling € 24,00

Viandes

Poussin € 15,50 (20mn d'attente)
Hähnchen

Onglet de bœuf à l'échalote € 17,80
Geschnetzeltes Rindfleisch

Rognons de veau - riz € 17,-
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 € 23,50
Filetsteak gegrillt

Tournedos sauce béarnaise ou au poivre € 25,-
Filetsteak mit Sauce Béarnaise oder Pfeffer Sauce

Tournedos Rossini € 26,50
Filetsteak "Rossini"

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

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

Fromages

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



Desserts

- Assiette de gourmandises* € 8,50
Iles flottantes € 4,80
Tarte "maison" € 5,-
Schwarzwälder (biscuit forêt noire) - selon saison € 7,-
Savarin au Rhum € 4,80
Crème caramel € 4,50
Glace "maison" chantilly € 5,50
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