

Bistrot Gourmand

de 12h00 - 14h00 et 19h00 - 20h30

Potage du Moment 8.00

Tagessuppe
Soup of the Day

Planchette de Charcuterie 19.50

Fleischplatte
Meat Platter

Planchette de Fromages français 17.50

Käseplatte
Cheese Platter

Planchette de Charcuterie et Fromages français 25.00

Fleischplatte
Meat Platter

Tranche de Foie gras d'Oie, Brioche tiède 25.50

Gänseleber + avec Vin 6cl 8.50
Foie gras

Tartare de Bœuf préparé maison 26.00

Hausgemachtes Rindertatar
House-made Beef Tartare

Bonbon de Chèvre chaud et Salade 17.90

Warmer Ziegenkäse im Blätterteig und Salat
Warm Goat Cheese in Puff Pastry and Salad

Tarte flambée classique, Lardons et Oignons 14.50

Flammeküchli mit Speckwürfel und Zwiebeln
Flambéed Tart with bacon and onion

Tarte flambée aux Légumes 14.50

Flammeküchli mit Gemüse
Flambéed Tart with vegetables

Tarte flambée aux Scampis 18.50

Flammeküchli mit Scampis
Flambéed Tart with Scampis

Poissons/Fisch/Fish

Poisson du Marché (prix suivant le marché) +/- 33.00

Fisch vom Markt
Fish from the Market

Saumon Fumé Maison, Toast 24.50

Hausgeräucherter Lachs mit Toast
Homemade smoked Salmon with Toast

Viandes/Fleisch/Meat

Tajine de Volaille au Curry et son Couscous 23.50

Geflügeleintopf mit Curry und Couscous
Chicken Tagine with Curry and Couscous

Souris d'Agneau braisé à l'Ancienne 29.00

Geschmortes Lammeisbein
Braised Lamb Mouse

Cuisse de Canard confite aux Lentilles vertes du Puy 24.00

Geschmorte Entenkeule mit grünen Puy-Linsen
Confit Duck Leg with Puy Green Lentils

Entrecôte de Bœuf, Beurre Maitre d Hotel 35.50

Simmenthaler Rindersteak mit Kräuterbutter
Simmenthaler Entrecote with Butter

Accompagnement supplémentaire

Salade 4.00

Poêlée de Légumes 4.50

Pommes de Terres sautées 4.50

Patisseries et Glaces

Dame Blanche 11.50

Glace Vanille, sauce Chocolat et Chantilly
Vanilleeis, Schokoladensauce mit Sahne

Café Glacé 11.50

Glace Vanille, Glace Mokka, Café et Chantilly
Vanilleeis, Mokkaeis, Kaffee mit Sahne

Coupe Brésilienne 11.50

Glace Vanille, Glace Mokka, Caramel, Noisettes et Chantilly
Vanilleeis, Mokkaeis, Karamel, Nüsse mit Sahne

Coupe aux Fraises (selon Saison) 13.50

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Fraises, Coulis de Fraises et Chantilly
Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Coulis mit Sahn

Coupe aux Framboises (selon Saison) 14.50

Glace Vanille, Glace aux Fraises, Framboises, Coulis et Chantilly
Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeeren, coulis mit Sahne

Sorbet Colonel 13.50

Sorbet Citron, Vodka
Zitronensorbet mit Vodka

Boule de Glace aux choix 3.90

Vanille, Fraises, Mokka, Sorbet Citron
Vanille, Erdbeer, Mokka, Zitronensorbet

Pâtisserie / Tarte Maison 6.90

service et TVA compris

cusine ouverte de 12:00 à 14:00 heures et de 19:00 à 20:30 heures

le dimanche et jour de fêtes Carte réduite

Carte d'allergènes à votre disposition sur demande



Boissons

SOFT DRINKS

Eau plate / pétillante 0.30l	3.50	Jus d'Abricot 0.20l	4.00
Eau plate / pétillante 0.50l	5.50	Jus d'Ananas 0.20l	4.00
Coca-Cola 0.20l	3.50	Jus d'Oranges 0.20l	4.00
Coca-Cola zero 0.20l	3.50	Jus de Pamplemousses 0.20l	4.00
Orangina 0.25l	3.80	Jus de Pommes 0.20l	4.00
Sprite 0.20l	3.50	Jus de Tomates 0.20l	4.00
Icetea Pêche 0.20l	3.50	Jus d'Oranges pressées 0.20l	6.00
Apfelschorle 0.25l	3.50	Jus de Citron pressées 0.20l	6.00
Schweppes Tonic 0.25l	3.50		
Schweppes Bitter Lemon 0.25l	3.50		
Fever Tree Tonic 0.20l	4.00		
Ginger Beer 0.20l	4.00		

Bières - Biere - Beers

Battin Pils <i>Pression</i> 0.30l	3.90
Battin Pils <i>Pression</i> 0.50l	7.00
Battin Pils 0.33l	4.50
Battin Gambrinus 0.33l	4.70
Battin Tripel 0.33l	5.50
Battin Fruité 0.33l	5.50
Battin Brune 0.33l	5.50
Erdinger hefetrüb 0.50l	6.50
Chimay Bleu 0.33l	6.60
Panaché Limonade 0.30l	3.60
Panaché Limonade 0.50l	5.50

sans alcool

Erdinger hefetrüb 0.50l	6.50
Clausthaler 0.33l	4.00

Boissons Chaudes

Café	3.50
Café Décaféiné	3.50
Cappuccino	4.80
Espresso	3.50
Double Espresso	5.50
Latte Macchiato	5.00
Chocolat chaud	5.00
Thé au Citron / au Lait	3.50
Thé Vert	4.00
Infusion	3.50
<i>Camomille / Menthe / Tilleul / Verveine</i>	

Irish Coffee	10.00
Vin Chaud (<i>suivant Saison</i>)	5.00

APÉRITIFS

Coupe de Crémant <i>Luxembourgeois Victor Hugo</i>	9.50
Coupe de Champagne	15.00
Kir Pétillant (Crémant)	9.50
Kir Royale (Champagne)	15.00
Kir Vin Blanc	7.50

Spritz 12.00

Aperol
Hugo
Limoncello
Campari

Porto Blanc	6.50
Porto Rouge	6.50
Martini Blanc	7.00
Martini Rouge	7.00
Vermouth Bianco Bottega	8.00
Vermouth Rosso Bottega	8.00
Ricard	7.00
Pastis <i>Chateau des Creissauds 2018</i>	15.00
Amer Picon sec	7.00
Amer Picon à l'Eau, Bière ou Vin Blanc	8.00
Campari sec	7.50
Campari à Soda/Orange	9.00
Cynar sec	7.50
Cynar à Soda	9.00

Apéritifs sans Alcool 0%

Crodino	5.50
Cocktail sans alc	9.50
Pastis	4.50
Gin Seedlip <i>0%alc</i>	11.00

Vins Ouvert

Verre Pinot gris	9.50
Verre de Riesling	7.50
Verre de Rosé de Provence	7.50
Verre de Rouge Merlot	8.50
Verre de Rouge Syrah	9.50

COCKTAILS



Garden Smash

Gin Mare, Herbes fraîches, jus de Citron Jaune, Sirop de Sucre, Mediterranean Tonic Water Fever Tree

16.00



Our Bloody Mary

Vodka, Raifort, Celeri, Epices, Jus de Citron Jaune

14.00



Kiwiquila

Tequila Rooster Roso Reposado, Saint Germain, Jus de Citron Vert, Kiwi Frais, Sirop de Sucre

16.00



Garde la Pêche

Pêche de Vigne, Purée de Pêche, Cremant

14.00



Choco Bomb

Grappa, Khalua, Liqueur Chocolat, Espresso, Glace a la Vanille

16.00



Yuz-Us

Gin Malfy Citron, Italicus, Cointreau, Purée de Yuzu. Jus de Citron Jaune

16.00



Honey Daiquiri

Rhum, Miel, Jus de Citron Vert

15.00



Amaretto Sour Twist

Amaretto, Bourbon, Vin de Noix, Jus de Citron Jaune, Blanc d'oeuf

16.00

Cocktail sur Demande

15.00

Vergin Cocktail(sans alc.) sur Demande

10.00

Le
Cigalon