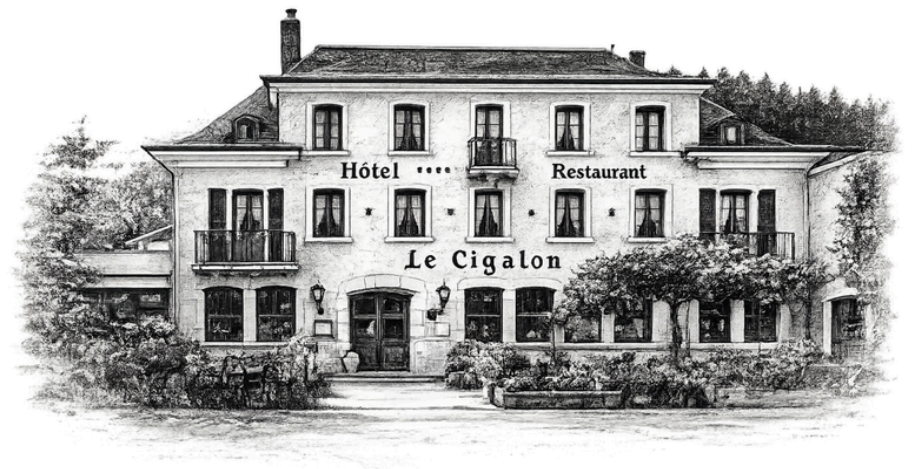




• BISTROT GOURMAND •

De 12h00 - 14h00 et 19h00 à 20h30



Plats / Hauptgerichte / Main Course

Le Cordon Bleu de Dinde sauce Champignon à la crème Accompagné de frites et de salade verte	25.00
<i>Putencordon Bleu, serviert mit Pommes, Salat und einer Champignon-Rahmsauce</i> <i>Turkey Cordon Bleu, served with Fries, Salad, and a Creamy Mushroom sauce</i>	
Les Joutes de Porc confites à la Vigneronne Accompagnées d'une purée de pomme de terre	26.00
<i>Geschmorte Schweinebäckchen in Rotweinsauce, serviert mit Kartoffelpüree</i> <i>Braised Pork Cheeks in Red wine Sauce, served with Mashed Potatoes</i>	
La Traditionnelle Bouchée à la Reine Accompagnée de frites et de salade verte	26.00
<i>Vol-au-vent, Hähnchen-Pilz-Rahmsauce, serviert mit Pommes und Salat</i> <i>Vol-au-vent, Chicken and Mushroom Creamy Sauce, served with Fries and Salad</i>	
Le Jarret de Porc à la Provençale Accompagné d'une purée de pomme de terre	26.00
<i>Schweinshaxe mit Provenzalischer Sauce, serviert mit Kartoffelpüree</i> <i>Pork Shank in Provencal Sauce, served with Mashed Potatoes</i>	
La Pièce du Boucher Accompagnée de frites et de salade verte	27.00
<i>Metzgerstück, serviert mit Pommes und Salat</i> <i>Butcher's cut, served with Fries and Salad</i>	
Le poisson du marché Accompagnée de riz et de légumes de saison	28.00
<i>Fish des Tages, serviert mit Reis und Gemüse</i> <i>Fish of the Day, served with Rice and Vegetables</i>	
La Lasagne de légumes Sauce tomate et légumes de saison	23.00
<i>Lasagne mit Tomatensauce und Frischem Gemüse</i> <i>Vegetable Lasagna with Tomato Sauce and Fresh Vegetables</i>	



BISTROT GOURMAND

De 12h00 - 14h00 et 19h00 à 20h30



Entrées à Partager/ Zum Teilen/ to Share

Planchette mixte charcuteries et fromages	17.00
<i>Gemischte Platten mit Wurst und Käse</i> <i>Mixed Platter with Charcuterie and Cheese</i>	
Tarte flambée	16.00
<i>Flammkuchen mit Speckwürfel und Zwiebeln</i> <i>Flammekueche with Bacon cubes and Onions</i>	



Entrées/ Vorspeisen/ Starters

Potage du Jour	9.00
<i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the Day</i>	
Salade de chèvre chaud	12.00
<i>Warmer Ziegenkäse-Salat</i> <i>Warm Goat Cheese Salad</i>	
Terrine de Campagne, crudités	12.00
<i>Landterriner mit Rohkost</i> <i>Country Pâté with raw Vegetables</i>	
Saumon fumé d'Ecosse de notre fumoir	16.00
<i>Geräucherter Lachs aus unserer Räucherofen</i> <i>Smoked Scottish Salmon from our Smokehouse</i>	
Croquettes de Mozzarella cerise	16.00
<i>Panierte Mozzarella-Perlen</i> <i>Breaded Mozzarella Pearls</i>	

PÂTISSERIES ET GLACES

De 12h00 -18h00



Glace/ Eis/ Ice Cream

Dame Blanche	11.50
<i>Glace Vanille, sauce Chocolat et Chantilly</i>	
<i>Vanilleeis, Schokoladensauce mit Sahne</i>	
Café Glacé	11.50
<i>Glace Vanille, Glace Mokka, Café et Chantilly</i>	
<i>Vanilleeis, Mokkaeis, Kaffee mit Sahne</i>	
Coupe Brésilienne	11.50
<i>Glace Vanille, Glace Mokka, Caramel, Noisettes et Chantilly</i>	
<i>Vanilleeis, Mokkaeis, Karamel, Nüsse mit Sahne</i>	
Coupe aux Fraises (selon saison)	13.50
<i>Glace Vanille, Glace aux Fraises, Fraises, Coulis de Fraises et Chantilly</i>	
<i>Vanilleeis, Erdbeereis, Erdbeeren, Coulis mit Sahn</i>	
Coupe aux Framboises (selon saison)	14.50
<i>Glace Vanille, Glace aux Fraises, Framboises, Coulis et Chantilly</i>	
<i>Vanilleeis, Erdbeereis, Himbeeren, coulis mit Sahne</i>	
Sorbet Colonel	13.50
<i>Sorbet Citron, Vodka</i>	
<i>Zitronensorbet mit Vodka</i>	
Boule de Glace aux choix	3.50
<i>Vanille, Fraises, Mokka, Sorbet Citron</i>	
<i>Vanille, Erdbeer, Mokka, Zitronensorbet</i>	
Pâtisserie/ Tarte du jour	7.00

Desserts/ Nachspeisen/ Sweets



La Crème brûlée	10.00
La Panna Cotta coulis de fruits rouges	10.00
Le Moelleux au chocolat	10.00
Le crumble aux pommes	10.00

