

apéritifs - aperitif

kir	3.5
kir royal	10
communard	4.5
pastis, ricard	4
whisky «grant»	6.5
whisky «aberlour»	8.5
martini blanc/rouge	5
gin «bombay saphir»	8.5
vodka	4
vodka «grey goose»	8.5
suze	4
campari	4
porto	4
rhum «bacardi»	6
rhum «diplomatico»	9
rhum «dom papa»	10
spritz aperol	7

bières - bier

pression - vom fass	25cl	50cl
stella	3.6	6
leffe	3.8	6.4
hoegaarden	4	7

menu du marché - marktmenü

à midi en semaine - über mittag an wochentagen

entrée, plat, dessert, café **22**
vorspeise, hauptgericht, nachspeise, kaffee

suggestion journalière sur ardoise
tagesvorschlag auf der schiefertafel

prix TTC service inclus

menu ^{sahler}

entrée, plat, dessert - vorspeise, hauptgericht, nachspeise

29

entrées - vorspeisen

salade de betterave crue et cuite, haddock fumé et jeunes pousses
randensalat roh und gekocht, geräucherter schellfisch

foie de volaille poêlés déglacés aux vinaigres de xeres, tartare de légumes
gekochte geflügelleber glasiert mit xeres essig, gemüsetatar

samoussa chèvre et miel thym, magret fumé et pomme granny smith
teigtasche mit ziegenkäse und thymianhonig, geräucherte ente, apfel

plats - hauptgerichte

joue de boeuf braisée au vin rouge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
geschmorte und gezupfte rinderbäckchen in rotwein, kartoffelpüree

cuisse de lapin bardé, écrasé pommes de terre, petits légumes sauce
hasenschenkel, kartoffelpüree, gemüse mit einer senfsauce

pavé de saumon grillé, laqué orange et sésame, quinoa et petits légumes
grilliertes lachssteak mariniert mit orange und sesame, quinoa und gemüse

desserts - nachspeisen

vacherin exotique
vacherin exotisch

la forêt noire
schwarzwäldertorte

pommes fondantes à la cannelle, glace vanille
zimtapfel mit vanilleeis

café gourmand
kaffee mit süsser überraschung

tous nos plats sont faits maison élaborés sur place à partir de produits bruts



menu ^{japy}

entrée, plat, fromage, dessert
vorspeise, hauptgericht, käse, nachspeise

41

entrées - vorspeisen

velouté de potimarron, poelé de girolles et lard séché
kürbissuppe, gedämpfte pfifferlinge und speck

terrines de foies gras, mangue en deux façons et pain d'épices
gänseleber, mango und gewürzbrot

tarte fine saint jacques et fondue de poireaux
blätterteig mit jakobsmuscheln und lauch

plats - hauptgerichte

quasi de veau rôti, purée de célerie-rave, poêlée de girolles et carottes
quasi kalbsbraten, selleriepüree, gebratene pfifferlinge und carotten

cabillaud pané à la châtaigne, risotto jus réduit
kabeljau paniert mit kastanie, risotto

noisette de chevreuil sauce grand veneur, purée de patate douce, légumes
rehfilet nach art des jagdmeisters, süsskartoffelpüree, herbstgemüse

fromages - käse

assiette de fromages - *kleine käseplatte*

desserts - nachspeisen

roulé d'ananas aux mangues caramélisées, sorbet passion
gerollte ananas mit karamelisiertem mango, passionsfrucht-sorbet

couronne au marron, crème glacée au lait
maronikrone, milcheis

duo choco coeur praliné, crème glacée lait d'amande
zweierlei schokolade mit pralinenherz, mandelmilch-eiscreme

café gourmand
kaffee mit süsser überraschung

menu enfants kindermenü

plat et dessert
hauptgericht und nachspeise

13

plats - hauptgerichte

haché de bœuf, légumes ou frites maison
hamburger, gemüse oder hausgemachte pommes frites

cabillaud grillé, légumes ou frites maison
gegrillter kabeljau, gemüse, hausgemachte pommes frites

desserts - nachspeisen

coupe de glace et sorbet maison
eiscreme und sorbet

salade de fruits du moment
frischer fruchtsalat

mi cuit au chocolat
lauwarmer schokoladenkuchen mit flüssigem kern

carte

karte

entrées - vorspeisen

millefeuille chèvre frais et poivrons grillés, salade de jeunes pousses à l'huile de noisettes <i>millefeuille mit frischem ziegenkäse und geröstetem paprika, salat mit nussöl</i>	12
cannelloni d'aubergines ricotta et basilic, copeaux de jambon de parme, salade de roquette <i>auberginen cannelloni mit ricotta und basilikum, parmaschinken, rucola salat</i>	14
croustillant de gésiers, fine ratatouille et germes de radis <i>knusprig gebratener magen, ratatouille und rettichsprossen</i>	15
bruschetta guacamole crevettes au piment d'espelette, coulis de tomates, crème de balsamique <i>bruschetta mit garnelen und avocadocreme, chili, tomatensauce, balsamico</i>	13
sashimis de saumon, mousse mozzarella, sauce soja <i>lachssashimis, mozzarella-mousse, sojasauce</i>	16
tartare de boeuf à ma façon <i>rindertartar nach art des hauses</i>	18

plats - hauptgerichte

filet de merlu grillé, purée de petits pois, trilogie de carottes, émulsion citronnelle <i>gegrilltes seehechtfilet, erbsenpüree, karotten, zitronengras-emulsion</i>	24
daurade à la plancha sur son risotto au basilic, légumes, sauce aïoli <i>brasse auf dem holzbrett mit basilikum-risotto, gemüse und aioli-sauce</i>	27
petits farcis à la provençale, riz pilaf et concassé d'olives, jus au thym <i>gefülltes gemüse nach provenzalischer art, reis pilaw, oliven, thymiansaft</i>	25
suprême de pintade en croûte d'herbes, polenta, jus à l'estragon <i>perlhuhn mit kräuterkruste, polenta, estragonsaft</i>	26
carré d'agneau rôti à l'ail et au thym, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, jus de cuisson <i>gebratenes lammkarree mit knoblauch und thymian, kartoffelpüree</i>	28
risotto de saint jacques et chorizo <i>risotto mit jakobsmuscheln und chorizo-wurst</i>	26
volaille aux morilles <i>geflügel an morchelsauce</i>	28
foie de veau persillé déglacé au vinaigre de vin, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive et petits légumes <i>kalbsleber abgelöscht mit weissweinessig, kartoffelpüree, gemüse</i>	26
filet de boeuf, pommes de terre grenailles persillées, petits légumes, sauce tartare <i>rinderfilet, kartoffeln mit petersilie, gemüse und tartare-sauce</i>	30

fromages - käse

assiette de fromages <i>käseplatte</i>	8
---	---

desserts - nachspeisen

cheesecake aux prunes, sorbet 3 fruits <i>pflaumenkäsekuchen, 3-fruchte-sorbet</i>	12
cigare chocolat, sorbet cacao <i>schokoladen-rolle, kakao-sorbet</i>	14
raisins en gelée, biscuit au rhum, glace vanille <i>traubengelee, rum-keks, vanille-eis</i>	12
figues rôties entières, brioche dorée vanillée, sorbet sangria <i>gebackene feigen, vanille brioche, sangria-sorbet</i>	16
tonneau chocolaté coeur coulant intense noir, crème glacé praliné <i>schokoladenfass mit flüssigem herz aus dunkler schokolade, pralineneis</i>	16
pêche melba revisitée (sorbet pêche, mousse vanille, gelée framboise) <i>coup melba variation - (pfirsichsorbet, vanillecreme, himbeer-gelee)</i>	15
café gourmand <i>kaffee mit süsser überraschung</i>	7
assiette gourmande <i>gourmet-teller</i>	18

boissons - getränke

coca-cola, coca-cola light, orangina		3.8
nestea pêche (eistee pfirsich), schweppes		3.7
jus de fruits (fruchtsäfte) (orange, tomate, abricot, pamplemousse, ananas, apfel)		3.6
sirop à l'eau (kindersirup)		1.8
limonade		3.2
perrier		3.4
<i>eaux minérales - stille wasser</i>	<i>50cl</i>	<i>1L</i>
carola	2.5	4.8
vittel	3.5	5.3
<i>eaux gazeuses - mineralwasser</i>		
carola	2.5	4.8
san pellegrino	3.5	5
café, décaféiné (koffeinfrei)		2
café double (doppleter kaffe)		2.8
café allongé (gestreckter kaffee)		2
thé (diverse sorten tee)		3.3
infusion (schwarztee)		3.3

digestifs - brandweine

get 27	6
marc de bourgogne	8
marc du jura	8
vielle prune	8
irish coffee	7
cognac	8
liqueur (poire, framboise, mirabelle - birne, himmbeer, mirabelle)	8
limoncello	7