

## 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

---

<b>pression - vom fass</b>	<i>25cl</i>	<i>50cl</i>
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 - vorspeise, hauptgericht, nachspeise, kaffee **22**

suggestion journalière sur ardoise - tagesvorschlag auf der schiefertafel

# menu <sup>sahler</sup>

entrée, plat, dessert - *vorspeise, hauptgericht, nachspeise*

29

## **entrées - vorspeisen**

---

rilette de poisson, coriandre et cumin, tuile de pain, salade  
*fisch-rilette, koriander und kreuzkümmel, brotfliesen, salat*

millefeuille de betteraves marinées chèvre frais, tuile de fromage  
de chèvre, salade d'herbes  
*rote-bete-millefeuille mariniert mit frischem ziegenkäse, käsefliesen, kräutersalat*

salade de gésiers de canard, noix, abricots secs et dattes  
*entenmagen-salat, nüsse, getrocknete aprikosen und datteln*

## **plats - hauptgerichte**

---

suprême de volaille jaune contisé au chorizo, polenta au comté  
*poulet-suprême mit chorizo, polenta mit comté-käse*

filet de lieu jaune confit, mousseline de choux fleur, choux fleur  
*pollackfilet kandiert, blumenkohlmousseline, blumenkohl*

joue de porc confite à la lyonnaise, écrasé de pomme de terre à l'huile  
d'olive et petits légumes  
*schweinebacke nach lyoner art, kartoffelpüree mit olivenöl und gemüse*

## **desserts - nachspeisen**

---

cœur coulant chocolat noir, crème glacée coco  
*schokoladenkuchen mit flüssigem kern und kokosnuss-eiscreme*

tarte aux prunes façon tatin, glace vanille  
*pflaumenkuchen wie eine tatin zubereitet, vanilleeis*

baba au rhum, crème glacée rhum raisin  
*rumgetränktes hefeküchlein, rumrosinen-eiscreme*

café gourmand - *kaffee mit süsser überraschung*

# menu japy

entrée, plat, fromage, dessert - *vorspeise, hauptgericht, käse, nachspeise* **41**

## entrées - vorspeisen

---

maquereau en escabèche, mousseline de lentille et fenouil cru  
*makrele-escabeche, linsenmousseline mit rohem fenchel*

foie gras poêlé, crémeux de maïs au curcuma, maïs grillé (supp 2€)  
*gebratene gänseleber, maiscreme mit kurkuma und gegrilltem maïs (2€ plus)*

gambas marinées au piment d'espelette, salade de légumes croquants  
*gambas mit pfeffer mariniert, knuspriger gemüsesalat*

## plats - hauptgerichte

---

lotte aux épices d'orient, mousseline de pois chiche, légumes  
*seeteufel mit orientalischen gewürzen, kichererbsenmousseline, gemüse*

souris d'agneau braisée, jus miel et thym, écrasé de pomme de terre, légumes  
*geschmorte lammkeule, honig-thymian-saft, kartoffelpüree mit olivenöl, gemüse*

noisette de chevreuil rôtie en croute d'herbes, sauce chasseur, tian de  
pomme de terre et légumes glacés (supp 4€)  
*rehfilet in kräuterkruste, jägersauce, kartoffelaufauf, glasiertes gemüse (4€ plus)*

## fromages - käse

---

assiette de fromages - *kleine käseplatte*

## desserts - nachspeisen

---

croustillant aux figes crues et cuites au miel, sorbet sangria  
*knusprige feigen gekocht mit honig, sangria-sorbet*

tonneau trois chocolats, confiture de lait, crème glacée pralinée  
*rolle aus drei schokoladen, milchmarmelade, pralinen-eiscreme*

palet aux marrons, pommes caramélisées, glace confiture de lait  
*marroni-palets, karamellisierte äpfel, milch-marmeladen-eis*

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 de betteraves marinées chèvre frais, tuile de fromage de chèvre, salade d'herbes <i>rote-bete-millefeuille mariniert mit frischem ziegenkäse, käsefliesen, kräutersalat</i>	13
rilette de poisson, coriandre et cumin, tuile de pain, salade <i>fisch-rilette, koriander und kreuzkümmel, brotfliesen, salat</i>	13
maquereau en escabèche, mousseline de lentille et fenouil cru <i>makrele-escabeche, linsenmousseline mit rohem fenchel</i>	16
salade de gésiers de canard, noix, abricots secs et dattes <i>entenmagen-salat, nüsse, getrocknete aprikosen und datteln</i>	15
gambas marinées au piment d'espelette, salade de légumes croquants <i>gambas mit pfeffer mariniert, knuspriger gemüsesalat</i>	17
foie gras poêlé, crémeux de maïs au curcuma, maïs grillé <i>gebratene gänseleber, maiscreme mit kurkuma und gegrilltem maïs</i>	18
saumon façon gravelax, crème montée citron vert, salade <i>lachs gravelax mit limetten-schlagsahne und salat</i>	16

## plats - hauptgerichte

---

filet de lieu jaune confit, mousseline de choux fleur, choux fleur <i>pollackfilet kandiert, blumenkohlmousseline, blumenkohl</i>	24
lotte aux épices d'orient, mousseline de pois chiche, légumes <i>seeteufel mit orientalischen gewürzen, kichererbsenmousseline, gemüse</i>	30
suprême de volaille jaune contisé au chorizo, polenta au comté <i>poulet-suprême mit chorizo, polenta mit comté-käse</i>	24
joue de porc confite à la lyonnaise, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et petits légumes <i>schweinebacke nach lyoner art, kartoffelpüree mit olivenöl und gemüse</i>	21
souris d'agneau braisée, jus miel et thym, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive, légumes <i>geschmorte lammkeule, honig-thymian-saft, kartoffelpüree mit olivenöl, gemüse</i>	26
noisette de chevreuil rôtie en croute d'herbes, sauce chasseur, tian de pomme de terre et légumes glacés <i>rehfilet in kräuterkruste, jägersauce, kartoffelaufauf, glasiertes gemüse</i>	30
risotto de saint jacques et chorizo <i>risotto mit jakobsmuscheln und chorizo-wurst</i>	31
filet de bœuf rossigny, gnocchi maison, réduction de jus de veau <i>rossini rinderfilet, hausgemachte gnocchi, kalbsjus</i>	35

## fromages - käse

---

assiette de fromages <i>käseplatte</i>	9
---	---

## desserts - nachspeisen

---

tarte aux prunes façon tatin, glace vanille <i>pflaumenkuchen wie eine tatin zubereitet, vanilleeis</i>	12
baba au rhum, crème glacée rhum raisin <i>rumgetränktes hefeküchlein, rumrosinen-eiscreme</i>	12
cœur coulant chocolat noir, crème glacée coco <i>schokoladenkuchen mit flüssigem kern und kokosnuss-eiscreme</i>	14
palet aux marrons, pommes caramélisées, glace confiture de lait <i>marroni-palets, karamellisierte äpfel, milch-marmeladen-eis</i>	16
tonneau trois chocolats, confiture de lait, crème glacée pralinée <i>rolle aus drei schokoladen, milchmarmelade, pralinen-eiscreme</i>	16
croustillant aux figes crues et cuites au miel, sorbet sangria <i>knusprige feigen gekocht mit honig, sangria-sorbet</i>	16
café gourmand <i>kaffee mit süsser überraschung</i>	9
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