

Entrées

Bisque de Homard 14,50
Hummersuppe mit Blätterteigdeckel

Soupe à l'oignon gratinée 10,00
Gratinierte Zwiebelsuppe

Croustillant de chèvre au miel 15,00
Knuspriger Ziegenkäse mit Honig 🌿

Cuisses de grenouilles / Froschschenkel: 17,00
♥ **Persillade** / Butter, Knoblauch
♥ **Lyonnaise** / Weißwein, Rahm
♥ **Provençale** / Knoblauch, Tomatensoße

Escargots de Bourgogne
Hausgemachte Schnecken
Les 6 (6 Stk.) **9,50**
Les 12 (12 Stk.) **19,00**

Salade de Foies de volaille 13,50
Geflügelleber Salat
France

Salade de Gambas flambées au pastis 15,50
Salat mit in Pastis flambierten Riesengarnelen

Poissons

Poisson du marché 26,00
Fisch vom Markt

Tagliatelles aux Gambas, tomate Basilic 20,50
Tagliatelle mit Scampis, Tomate und Basilikum

Tagliatelles aux légumes de saison 15,00
Tagliatelle mit Gemüse der Saison 🌿

Enfants

Nuggets & Frites 7,50
Puten Nuggets + Pommes

Spaghetti à la Bolognaise 7,50
Spaghetti Bolonaise

Notre Spécialité

La Braserade 24,00€

3 sortes de viandes au choix (250g /pers)
Bœuf Argentin / Volaille Française / Magret Français
Rindfleisch / Putenfleisch / Entenbrust

Servie avec 3 sauces, frites et salade verte
mit 3 Soßen, Pommes Frites, grünem Salat

Supplément de viande 200 gr. 12,00
Extra Portion Fleisch, 200gr

Viandes

Carré d'agneau,
jus réduit aux herbes du maquis 27,00
Lammkarree mit einer reduzierten,
aromatischen Kräutersoße
Selon arrivage

Cordon-bleu de veau,
sauce crème & champignons 26,00
Cordon Bleu mit Rahmsoße & Champignons
France

Entrecôte 350 gr.,
sauce béarnaise ou sauce poivre 28,00
Zwischenrippenstück
mit Bearnaise oder Pfeffer Soße
Argentine

Escalopes de veau à la crème 24,00
Gebratenes Kalbfleisch mit Rahmsoße
France

Magret de canard sauce au miel 26,00
Entenbrust mit Honig Soße
France

Rognons de veau,
sauce moutarde à l'ancienne
Kalbsnieren in Senfsoße **20,00**
UE

Nos accompagnements / Beilagen

- ♥ Frites / Pommes
- ♥ Spätzle
- ♥ Pommes de terre sautées / Bratkartoffeln
- ♥ Pasta

Desserts

Café gourmand 8,00
Kaffee mit verschiedenen kleinen Desserts

Crème brûlée Vanille de Madagascar,
glace Vanille 9,00

Duo de mousse au chocolat
Blanc et noir 8,00
Schoko Mousse

Dame Blanche 8,00
Vanille Eis mit Sahne und Schokosoße

Café Liégeois 8,00

Moelleux chocolat,
glace Vanille, crème anglaise 10,00
Warmer Schokokuchen,
Vanillesoße & Vanille Eis

Torche aux marrons, chantilly Vanillée 10,00
Maronencreme, Schlagsahne mit Vanillearoma

Variation de sorbets aux fruits frais 9,00
Variation von Sorbets, frischem Obst
Arrosés framboise/Schnaps übergossen 2,00

Coupe glacée 3 boules, chantilly
Eisbecher mit Sahne **8,00**

Nos glaces et sorbets

Sont faits maison !

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten !

- ♥ Café
- ♥ Cannelle/Zimt
- ♥ Caramel beurre salé
- ♥ Chocolat
- ♥ Pistache
- ♥ Vanille
- ♥ Banane
- ♥ Citron
- ♥ Fraise/Erdbeere
- ♥ Framboise/Himbeere
- ♥ Fruits exotiques
- ♥ Poire/Birne
- ♥ Mandarine