

Entrées

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 d’aiguillettes de canard **16,00**
Salat mit Entenbruststreifen

Croustillant de chèvre chaud, tomates confites et sauge 🌿 **16,00**
Knuspriger Ziegenkäse mit geschmorten Tomaten und Salbei

Salade de foies de volaille, lardons **13,50**
Geflügelleber Salat mit Speck
France

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

Salade Cesar revisitée **16,00**
Cesar Salad – neu interpretiert
France

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 🌿

Risotto aux champignons 🌿 **16,00**
Cremiges Pilzrisotto

Enfants

Nuggets & Frites Puten Nuggets + Pommes **7,50**
Spaghetti à la Bolognaise **7,50**

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

Tartare de bœuf coupé au couteau **23,00**
Rindertatar *Argentine*

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

Entrecôte 350 gr., béarnaise ou poivre **30,00**
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 **20,00**
Kalbsnieren in Senfsoße *UE*

Suprême de poulet fermier, sauce au vin jaune **26,00**
Brust vom Freilandhähnchen mit Vin-Jaune-Sauce
France

Carré d’agneau en croûte de parmesan **26,00**
Lammkarree in Parmesankruste
France

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**

Trio de mousse au chocolat **8,00**
Dreierlei Schokoladenmousse

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

Nougat glacé accompagné de fruits frais et coulis de fruits rouges **10,00**
Eis-Nougat mit frischen Früchten und Beeren-Coulis

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

Tartelette tiède au chocolat, glace à la fève de tonka **9,00**
Lauwarmes Schokoladentörtchen mit Tonkabohneneis

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

Nos glaces et sorbets

Sont faits maison !

Hausgemachte Eis- und Sorbetsorten !

- ♥ Café
- ♥ Caramel beurre salé
- ♥ Chocolat
- ♥ Pistache
- ♥ Rhum/Raisin
- ♥ Vanille
- ♥ Citron
- ♥ Fraise/Erdbeere
- ♥ Framboise/Himbeere
- ♥ Fruits exotiques
- ♥ Myrtille/Heidelbeere
- ♥ Pêche blanche/Weißer Pfirsich
- ♥ Pina colada