

NOS ENTREES

Tartine de pain de campagne aux escargots, Les 6 à 7,50 €
Beurre persillé à l'ail, Gratinée à l'emmenthal Les 12 à 14,50 €

Slice of rustic loaf with snails, Garlic parsley butter and an Emmental gratin topping

Bauernbrotsschnitte mit Weinbergschnecken und Knoblauchbutter, mit Emmentaler Käse überbacken

Pressé de chèvre frais aux betteraves de saison, 13,00 €
Effeillé de Haddock fumé

Small beetroot gateau, fresh goat's cheese and smoked haddock

Rote Bete-Kuchen, frischer Ziegenkäse und hausgeräucherter Schellfisch

Escalope de foie gras de canard poêlée aux noix de cajou, 19,50 €
Tartelette feuilletée aux groseilles, sauce aigre douce

Duck Foie gras fried with cashew nuts, pastry tart with currants, sweet and sour sauce

Foie gras von der Ente gebraten mit Cashew-Nüssen, Törtchen mit Johannisbeeren, süß-saurer Sauce

Foie gras de canard maison au Gewurztraminer 18,50 €

Home-made duck foie gras with Gewurztraminer

Hausgemachte Foie gras von der Ente mit Gewürztraminer

NOTRE POISSON

La suggestion du « Chalutier » à l'ardoise (entre 18 € et 23 €)

Word of mouth fish, subject to availability

Frischer Fisch- je nach Empfehlung meines Fischhändlers

Noix de Saint Jacques rôties, risotto crémeux 20,00 €

Poêlée de girolles fraîches

Pan-fried scallops, creamy risotto and fresh mushrooms

Gebratene Jakobsmuscheln, risotto und frischen Pfifferling

NOS VIANDES

Joues de porc au Pinot Noir, échalotes confites 16,00 €

Embeurré de pommes de terre au beurre de Noirmoutier

Pork cheek in a Pinot Noir sauce, shallot confit, buttered potatoes

Schweinebacken im Pinot Noir gebraten mit schalotten und Butterkartoffeln

Filet de bœuf poêlé (Charolais), fricassée de « trompettes 26,00 €

de la mort » fraîches, jus au Banyuls et légumes confits

Fillet steak of beef (from France), fresh mushrooms fricassée, "Banyuls" Wine sauce and vegetables

Gebratene Rinderfilet (Herkunftsland Frankreich), Soße mit „Banyuls“ Wein Frikassee

vom frische Pilzen und Gemüse

NOS DESSERTS

Assiette de 3 fromages frais et affinés 7,00 €

Selection of 3 fresh and mature cheeses / Käseteller mit 3 Sorten Käse unterschiedlicher Reife

Le Café ou thé gourmand 6,50 €

Coffee or Tea and a little selection of dessert/Kaffe oder Tee für Genießer

Macaron noisette, crème citron, marmelade de framboises, 8,00 €

Sorbet citron jaune

Hazelnut Macaroon, lemon cream and strawberries "marmelade", lemon sorbet

Hazelnuss-Makronen Zitronencreme und Erdbeeren „marmelade“, Zitronensorbet

Moelleux au chocolat noir « 70 % », cœur coulant, 8,00 €

Sauce caramel à la fleur de sel

Hot chocolate 70% "moelleux", salt-butter caramel sauce

Warmer Schokoladenkuchen „70 %“, leicht gesalzenem Karamellsauce

Craquant de pralin, fondant au chocolat intense 8,00 €

Tuile au gruë de cacao et crème glacée au nougat

Crunchy praline and intense chocolate fondant and nougat-flavoured ice cream

Dunkle Schokoladencreme auf Krokantboden, feines Teegebäck und Eiscreme mit weißem Nougat

NOS MENUS

LA FORMULE DU MIDI/LUNCH DAY/TAGESKARTE

Du lundi au samedi uniquement le midi (hors jours fériés)

Plat du jour = 9,90 €/2 plats = 14,50 €/3 plats = 17,90 €

From Monday to Saturday, lunchtimes only (except bank holidays)/

Von montags bis samstags ausschließlich zur Mittagszeit (nicht an Feiertagen)

LE MENU DU VEILLEUR A 27,00 €

THE NIGHTWATCHMAN'S MENU/NACHTWÄCHTER-MENÜ

Cromesquis de munster (8,50 €)

Cromesquis of Munster cheese/Cromesquis von Münsterkäse

Dos de sandre rôti sur choucroute, Crème de Riesling (17 €)

et pommes rattes au beurre

Fillet of pike-perch on sauerkraut, Riesling cream and buttery ratte potatoes

Gebratener Zanderrücken auf Sauerkraut, Rieslingrahmsoße und kleine Butterkartoffeln

Kougelhof glacé au Marc de Gewurztraminer (7,50 €)

Kugelhupf glazed with Marc de Gewurztraminer/Geeister Gugelhupf mit Marc de Gewurztraminer

MENU ENFANT A 7,50 € (JUSQU'A 12 ANS)

CHILDREN'S MENU/ MENÜ FÜR KINDER

La suggestion du Chef et Coupe de glace ou dessert du jour

Chef's suggestion: Ice cream or dessert of the day

Die Empfehlung des Chefs und ein Eisbecher oder die Nachspeise des Tages