

AU DÉJEUNER

du lundi au vendredi

Montag bis Freitag auf der Mittagsmenü - Monday to Friday on the lunch menu

formule au choix :

Formeln zur Auswahl / formulas to choose from

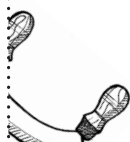
plat seul : - 15,00 -

entrée + plat • plat + dessert : - 21,00 -

entrée + plat + dessert : - 27,00 -

voir détails au dos

siehe Rückseite / see at the back of the sheet



ou

Vorschläge / nos suggestions / Suggestions

Escargots de bourgogne au beurre
d'échalotes

Weinbergschnecken mit
Schalotten-Butter

Burgundy snails with shallot butter
- 11,00 -

Os à moelle gratiné, fleur de sel
& toast de pain de campagne

Gratinierte Markknochen, Salz
& gegrilltes Brot

Marrowbones, fleur de sel & bread toast
- 10,50 -

Burger cheddar, confiture de bacon,
laitue iceberg & cornichons

Cheddar-Burger, Bacon-Marmelade,
Eisbergsalat & Gewürzgurken

Cheddar burger with bacon jam,
iceberg lettuce & pickles

- 18,50 -

Cuisses de grenouilles panées,
sautées aux échalotes & aux herbes

Panierte Froschschenkel,
Schalotten & Kräutern

Breaded frog legs, pan-fried with
shallots & herbs

- 21,50 -

Tartare de bœuf "la Hache"

Rindfleisch Tartar
Beef tartar

180 gr. - 19,00 - / 250 gr. - 23,00 -

Salade Caesar au poulet croustillant

Caesar Salat mit knuspriges Hähnchen
Caesar Salad with crispy chicken

- 17,00 -

Saucisse de notre boucher "chez David", purée & jus de viande

Wurst, Kartoffelpüree & Fleischsaft / Sausage, mashed potatoes & meat gravy

- 19,50 -

Nous acceptons les modes de règlement suivants : espèces sauf billets de 500€, cartes bancaires, tickets restaurant, chèques restaurant, chèques déjeuner, chèques de table & chèques vacances.

Nous n'acceptons pas les chèques bancaires - Prix service compris - Reçu de CB sur simple demande.

Liste des allergènes disponible sur simple demande - Nous pouvons mettre de l'eau potable gracieusement à votre disposition. Nos propositions s'entendent boisson non comprise, sauf mention particulière.

LES ENTRÉES

VORSPEISEN / STARTERS

L'entrée du jour

Vorspeise des Tages / Starter of the day

-

Mini croûte de volaille & porc, jus vinaigré, mesclun de salade

Mini-Pastete mit Hähnchen & Schweinefleisch, Essigjus, Mesclun-Salat

Mini chicken & pork pie, vinegar jus, mixed salad leaves

-

Poireaux vinaigrette & croûtons - végété

Lauch mit Vinaigrette & Croûtons / Leeks with vinaigrette & croutons

-

Accras de poisson maison & sauce piment doux

Fisch-Accras & süße Chilisauce / Homemade fish fritters & sweet chilli sauce

-

Velouté de courge, huile & brisures de noisettes - végété

Kürbissuppe, Haselnussöl & Haselnüsse / Squash soup, hazelnut oil & hazelnuts



LES PLATS

GERICHTE / MAIN DISHES

Saumon rôti, beurre blanc citronné & purée

Gebatener Lachs, Zitronen-Beurre-blanc & Kartoffelpüree

Roasted salmon, lemon beurre blanc & mashed potatoes

-

Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne

Kalbsniere, grobkörnige Senfsauce / Veal kidney, wholegrain mustard sauce

-

La pièce du Chef

Das Stück des Küchenchefs / The Chef's cut

-

Vol au vent de légumes de saison à la sauge - végété

Vol-au-vent mit saisonalem Gemüse & Salbei

Seasonal vegetable vol-au-vent with sage



FROMAGES & DESSERTS

NACHSPEISEN / DESSERTS

Assortiments de 3 fromages : supplément + 3 €

Sortiment mit 3 Käsesorten / Assortment of 3 cheeses

-

Tiramisu au Bailey's

Bailey's Tiramisu / Bailey's Tiramisu

-

Mousse au chocolat & éclats de biscuit

Schokoladenmousse & Keksbruchstücken / Chocolate mousse & cookie crumbles

-

Sablé breton, mousse marron & clémentine aux 3 poivres

Bretonisches Mürbeteiggebäck, Maronenmousse & Clementine mit dreierlei Pfeffer

Breton shortbread, chestnut mousse & clementine with three peppers

-

Dessert du jour

Dessert des Tages / Dessert of the day