



menu

La tartelette façon tomate mozzarella et basilic
nappée d'une crème au parmesan
Die Mozzarella- Tomatenflädchen an Basilikum
Parmesancreme

.....

Le filet de loup de mer à la sicilienne
sauce à la tomate, olives, câpres et anchois frits
Seewolffilet nach Sizilianischer Art, Tomatensauce, Kappern und Oliven
frittierten Sardellen

.....

Sorbet

.....

La côte de porc Ibérique laquée au miel, organ et ail
Brochette de pommes de terre grenaille
Kotelett vom Iberico Schwein an Honig, Oregano und leichten Knoblauch
Frühkartoffelspiess

.....

Le curd d'agrumes, yaourt à la vanille
fraîcheur d'agrumes et meringues
Zitrus- Curd, Vanillejoghurt,
Zitrusfrüchte und Baiser

57,00 €



Les entrees froides - kalte vorspeisen

La salade mixte 9,50 €

Gemischter Salat

La tartelette façon tomate mozzarella et basilic 13,50 €

napée d'une crème au parmesan

Die Mozzarella- Tomatenflädchen an Basilikum, Parmesancreme

La carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et salade roquette 16,50 €

Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucolasalat

La terrine de foie gras d'Oie

confit de tomates, crème de Mascarpone au raifort et pain brioché toasté..... 21,50 €

Gänseleberterriner mit Tomaten- Confit,

Mascarponecreme an Meerrettich und geröstetes Briochebrot

La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande 17,00 €

Sechs Creuse Austern aus Zeeland

La demi-douzaine d'huîtres plates de Zélande 24,00 €

Sechs Platte Austern aus Zeeland



Les entrees chaudes - warme vorspeisen

Le fromage de chèvre enrobé de saumon fumé, compotée de fenouil 13,50 €

Warmer Ziegenkäse im geräucherten Lachsmantel mit Fenchelkompott

Les moules de bouchot d'origine Française 13,50 €

petite crème au Curry et herbes

Bouchot- Miesmuscheln aus Frankreich

leichte Curry- Kräutercreme

Le filet de loup de mer à la sicilienne 14,50 €

sauce à la tomate, olives, câpres et anchois frits

Seewolffilet nach Sizilianischer Art

Tomatensauce an Kappern und Oliven, frittierten Sardellen

Le pavé de thon rouge mi-cuit, réduction au Wasabi 15,50 €

méli-mélo de pommes vertes, citron et crevettes grises

Roten Thunfischsteak kurz gebraten an einer Wasabisauce

grüner Apfel, Zitrone und Norseegarnelen

La petite bouillabaisse à la façon du chef 17,50 €

accompagnée de rouille, fromage râpé et croûtons

Kleine Bouillabaisse nach Art des Chefs

Rouille, Käse und Kroutons

Les cuisses de grenouille beurre à l'ail 14,50 €

Froschschenkel mit Knoblauchbutter

Les cuisses de grenouille crème à l'ail 17,50 €

Froschschenkel mit Knoblauchcremesauce

Les viandes - FLEISCHGERICHTE



Le magret de canard aux pêches fraîches 23,00 €

Entenbrust an frischen Pfirsichen

L'escalope de veau panée façon viennoise 26,00 €

Citron et filets d'anchois salés

Paniertes Schnitzel vom Kalb nach Wiener Art

Zitrone und gesalzene Sardellenfilets

La côte de porc Ibérique laquée au miel, origan et une pointe d'ail 27,00 €

Kotelett vom Iberico Schwein an Honig

Oregano und ein Hauch Knoblauch

L'entrecôte grillée d'Uruguay sauce Marchand de vin 29,00 €

(Viande marbrée de gras)

Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay in Weinhändlersauce

(Fleisch mit Fettstreifen marmoriert)

Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge 30,50 €

Crème poivre vert ou béarnaise ou sauce marchand de vin

Rinderfilet Bleu Blanc Belge

mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce oder Weinhändlersauce

Les POISSONS - FISCHGERICHTE



- Le filet de saumon façon tartare saisi, balsam au citron 20,50 €
chips de pommes de terre et effiloché de pomme granny
Lachs-Tartar gebraten, Zitronenbalsam
Kartoffelchips und Granny-Apfelstängchen
- Le filet de dorade royale au jus de citron, huile d'olive, une pointe d'ail 24,00 €
aubergines grillées et purée de courgettes
Gebratenes Goldbrassenfilet
an Zitronensaft, Olivenöl, ein Hauch von Knoblauch und Zucchini puree
- Le filet de lotte rôti, duxelle de champignons échalottes et mousseline à l'orange 27,00 €
Gebratenes Seeteufelfilet, Champignon- Schalottenpuree
Hollandaise an Orange
- Le demi homard grillé "façon Pablo Picasso" 35,00 €
Réduction de crème à la mangue, assortiment de fruits blanchis
Halber Hummer gegrillt nach "Pablo Picasso's Art"
leichte Mangocreame, gedünsteten Früchten
- La sole Meunière entière ou filetée 37,00 €
Seezunge nach Müllerinart, ganz oder filetiert

DESSERTS - NACHSpeisen

- Crêpes au sucre
Pfannkuchen mit Zucker 7,50 €



Crêpe aux pommes caramélisées	Pfannkuchen mit Äpfeln karamellisiert.....	9,00 €
Crêpes Mikado	Pfannkuchen mit Schokosauce und Vanilleeis	10,50 €
Crêpes Suzette	Pfannkuchen mit Orangensauce und Vanilleeis	12,50 €
Crêpes aux fraises, glace vanille	Pfannkuchen mit Erdbeeren und Vanilleeis	12,50 €
Crêpes aux fruits, glace vanille	Pfannkuchen mit Früchten und Vanilleeis	12,50 €
Pâtisserie maison	Hausgemachte Pâtisserie	7,50 €
Crème brûlée	Crème brûlée	8,50 €
Mousse au chocolat	Mousse au chocolat	8,50 €
Moelleux au chocolat	Moelleux au chocolat	9,50 €
Profiteroles au chocolat	Windbeutel mit Vanilleeis und Schokosauce	9,50 €
€		
Dessert du menu	Dessert vom Menü	9,50 €
Assortiment de desserts	Dessertteller des Hauses	10,50 €
Assiette de fromages	Käseplatte	11,50 €

GLACES - EIS

Coupe enfant	Kinderbecher	4,50 €
Coupe panachée	Gemischtes Eis	6,50 €
Coupe Brésilienne	Vanilleeis, Mokkaeis mit Karamell und Nüssen	7,50 €
Coupe Dame blanche	Vanilleeis, Schokoladeneis und Schokosauce	8,50 €
Coupe Avocat	Vanilleeis mit Eierlikör.....	8,50 €
Café Glacé	Vanilleeis, Mokkaeis und kalter Milchkaffee	8,50 €
Coupe aux fraises ou fruits	Vanilleeis mit Erdbeeren oder frische Früchten ...	9,50 €
Coupe aux cerises flambées	Vanilleeis mit flambierten Kirschen	9,50 €