



MENU

Les vraies filets de Sardine de la baie espagnole de Cadiz nettoyées à la main,
salade aromatique, citron, croûtons et crème à la betterave
Echte spanische Sardinenfilets aus der Cadiz-Bucht, von Hand gereinigt,
gepaart mit aromatischem Salat, Zitrone, Croutons und Rote-Beete-Creme

.....

Le petit filet de Poulet Fermier élevé au Maïs, braisé au lard
Perles de couscous safranées et sauce à l'oseille
Gelbes Hühnerfilet vom Bauernhof, im Speckmantel gebraten
Couscousperlen an Safran und Sauerampfersauce

.....

Sorbet

.....

Le dos de cabillaud rôti sur peau, crème de petits pois, céleri rave
purée de pommes de terre citronnée et réduction au vin blanc
Gebratenes Kabeljaufilet, Erbsencreme, Sellerie,
Zitronen-Kartoffelpüree und eingekochtem Weisswein

.....

Le délice au chocolat de Jivara, sorbet à la "Kriek"
gelée de cerises et crème au sabayon
Genuss aus Jivara-Schokolade, "Kriek"-Sorbet, Kirschgelee und Sabayonecreme

57,00 €



LES ENTREES FROIDES - KALTE VORSPEISEN

La salade mixte	9,50 €
Gemischter Salat	
La carpaccio de boeuf à l'huile de truffe, parmesan et salade roquette	16,50 €
Carpaccio vom Rind, Trüffelöl, Parmesan und Rucolasalat	
La demi-douzaine d'huîtres creuses de Zélande	17,50 €
Sechs Creuse-Austern aus Zeeland	
Le carpaccio de coquilles St Jacques et mangues, aneth, et citron vert.....	17,50 €
Carpaccio von Jakobsmuscheln, Mango, Dill und Limetten	
La mozzarella di Bufala & Panzanella	17,50 €
Salade croquante, pain toscan grillé, huile d'olive et réduction de vinaigre balsamique	
Mozzarella di Bufala & Panzanella	
Knackiger Salat, gegrilltes toscanisches Brot, Olivenöl und Balsamico-Essig	
Les vraies filets de Sardine de la baie espagnole de Cadiz nettoyées à la main,	21,50 €
salade aromatique, citron, croûtons et crème à la betterave	
Echte spanische Sardinenfilets aus der Cadiz-Bucht, von Hand gereinigt,	
gepaart mit aromatischem Salat, Zitrone, Croutons und Rote-Beete-Creme	



LES ENTREES CHAUDES - WARME VORSPEISEN

- Les moules de bouchot d'origine Française, crème au Curry et herbes..... 13,50 €
Bouchot- Miesmuscheln aus Frankreich, leichte Curry- Kräutercreme
- Le petit filet de Poulet Fermier élevé au Maïs, braisé au lard 13,50 €
Perles de couscous safranées et sauce à l'oseille
Gelbes Hühnerfilet vom Bauernhof, im Speckmantel gebraten
Couscousperlen an Safran und Sauerampfersauce
- Le fromage de chèvre enrobé de saumon fumé, compotée de fenouil 14,50 €
Warmer Ziegenkäse im Räucherlachs-Mantel mit Fenchelkompott
- 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 gambas grillés à la sicilienne 20,50 €
sauce à la tomate, olives, câpres et anchois frits
Gegrillte Gambas nach sizilianischer Art
Tomatensauce an Kapern und Oliven, frittierten Sardellen
- Les huîtres gratinées au Champagne, Wakamé et oignons rouges 22,50 €
Gratinierte Austern in Champagnercreme, Wakame und rote Zwiebeln



LES VIANDES - FLEISCHGERICHTE

Le suprême de pintade caramélisé au foie gras jus de volaille au vin rouge, note d'agrumes	25,00 €
Karameliserte Perlhuhnbrust mit Foie Gras Geflügeljus an Rotwein, Citrusnoten	
La côte de porc Ibérique laquée au miel, origan et ail	27,00 €
Kotelett vom Iberico-Schwein an Honig Oregano und Knoblauch	
Le médaillon de veau aux pommes et au Calvados	28,00 €
Kalbsmedaillon mit Äpfeln und Calvados	
L'entrecôte grillée d'Uruguay (Viande marbrée de gras)	29,00 €
Sauce "façon bergère" à base de curcuma, paprika et fromage de chèvre Gegrilltes Entrecôte aus Uruguay (Fleisch mit Fettstreifen marmoriert) Sauce "façon bergère" mit Kurkuma, Paprika und Ziegenkäse	
Le filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge	30,50 €
Crème poivre vert ou béarnaise ou sauce "façon bergère" à base de curcuma, paprika et fromage de chèvre Rinderfilet Bleu Blanc Belge mit Bearnaise oder grüner Pfefferrahmsauce oder Sauce "façon Bergère" (mit Kurkuma, Paprika und Ziegenkäse)	



LES POISSONS - FISCHGERICHTE

- Le filet de maquereau pané au Panko, jus de tomate à la livèche 23,00 €
In Panko paniertes Makrelenfilet, Liebstöckel- Tomatenjus
- Le filet de lotte rôti, duxelle de champignons échalottes et mousseline à l'orange 27,00 €
Gebratenes Seeteufelfilet, Champignon- Schalottenpuree
Hollandaise an Orange
- Le dos de cabillaud rôti sur peau, crème de petits pois, céleri rave 29,00 €
purée de pommes de terre citronnée et réduction au vin blanc
Gebratenes Kabeljaufilet, Erbsen, Sellerie,
Zitronen-Kartofelpuree und eingekochtem Weißswein
- 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, gedünstete Früchte
- La sole Meunière entière ou filetée 37,00 €
Seezunge "Müllerin", ganz oder filetiert



DESSERTS Fabrication artisanale NACHSPEISEN hausgemacht

Crêpes au sucre	Crêpes mit Zucker	7,50 €
Crêpe aux pommes caramélisées	Crêpes mit Äpfeln karamellisiert.....	9,50 €
Crêpes Mikado	Crêpes mit Schokosauce und Vanilleeis	11,50 €
Crêpes Suzette	Crêpes mit Orangensauce und Vanilleeis	12,50 €
Crêpes aux fraises, glace vanille	Crêpes mit Erdbeeren und Vanilleeis	12,50 €
Crêpes aux fruits, glace vanille	Crêpes 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	10,50 €
Assortiment de desserts	Dessertteller des Hauses	12,50 €
Assiette de fromages	Käseplatte	12,50 €

GLACES Fabrication artisanale EIS Hausgemacht

Coupe enfant	Kinderbecher	4,50 €
Coupe panachée	Gemischtes Eis	6,50 €
Coupe Brésilienne	Vanilleeis, Mokkaeis mit Karamell und Nüssen	8,00 €
Coupe Dame blanche	Vanilleeis, Schokoladeneis und Schokosauce	9,00 €
Coupe Avocat	Vanilleeis mit Eierlikör.....	9,00 €
Café Glacé	Vanilleeis, Mokkaeis und kalter Milchkaffee	8,00 €
Coupe aux fraises ou fruits	Vanilleeis mit Erdbeeren oder frischen Früchten ..	9,50 €
Coupe aux cerises flambées	Vanilleeis mit flambierten Kirschen	9,50 €