



Menu

Une tomate mozzarella surprenante
À notre façon, pâte brisée, huile basilic, tartare de tomate
Eine überraschende Tomaten-Mozzarella nach unser Art,
Mürbeteig, Basilikum, Tomatentartar

OU / ODER

Le tartare de veau, déclinaison de framboise et Comté gratiné (+4,00€)
Kalbstartar, Himbeer-Deklaration und gratinierter Comté-Käse (+4,00€)

Sorbet

Chaud-froid de saumon d'Ecosse, mariné au Balsam de citron,
Aneth et romarin, semoule à la noix de pékan
Warm-Kalt vom Schottischen Lachs, mariniert mit Zitronenbalsam,
Dill und Rosmarin, Pekannuss-Grieß

OU / ODER

Magret de canette, pêches colorées,
tian de légumes et pommes de terre comme en Provence
Entenfilet, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffel wie in der Provence

Panna Cotta à la vanille, abricots dans leur jus,
crumble amande et sorbet à la bière Pêcheresse
Panna Cotta mit Vanille, Aprikosen in ihrem Saft, Mandelstreusel und Pfirsich-Bier-Sorbet

59,00€

Les entrées - Vorspeisen

Chers clients, il vous est possible de commander un sorbet entre l'entrée et le plat.

Soit au prix de 3,50€ sans alcool, soit au prix de 6,50€ avec Vodka belge « Dada Chapel » Gand

Liebe Gäste, Sie können das Sorbet zwischen Vorspeise und Hauptgericht.

Entweder zum Preis von 3,50€ ohne Alkohol

oder zum Preis von 6,50€ mit belgischem Wodka „Dada Chapel“ Gent

Une tomate mozzarella surprenante

À notre façon, pâte brisée, huile basilic, tartare de tomate 19,50 €

Eine überraschende Tomaten-Mozzarella nach unser Art,
Mürbeteig, Basilikum, Tomatentartar

Cuisses de grenouille beurre à l'ail ou crème à l'ail 21,50 €

Froschschenkel in Knoblauchbutter / Knoblauchcreme

Les moules de bouchot de la baie du Mont-St-Michel,

Légèrement écrémée, curry, herbes aromatiques 22,50 €

"Bouchot" Muscheln aus der Mont-Saint-Michel Bucht,
leichte Currycreme, frische Kräuter

Le tartare de veau, déclinaison de framboise et Comté gratiné 23,50 €

Kalbstartar, Himbeer-Deklaration und gratinierter Comté-Käse

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" nature, pain de seigle, citron et vinaigre framboises

Sechs Austern "Fine de Claire", Pumpernickel, Zitrone und Himbeeressig 32,50 €

Demi-douzaine d'huîtres "Fine de Claire" gratinées au champagne, algues Wakamé, oignons rouges

Sechs Austern "Fine de Claire", überbacken mit Champagnercreme, Wakamé-Algen 37,50 €

Le baby homard grillé au beurre basilic, servi entier,

Salade folle, grenade, endives et petite vinaigrette moutardée 39,50 €

Gegrillter Babyhummer mit Basilikumbutter, im Ganzen serviert,

Salat, Granatapfel, Chicoree und Senfvinaigrette

Les plats - Hauptspeisen

Côte de porc Ibérique, ail rose et origan snackés, miel,
tagliatelles d'épeautre de chez Madame Cocotte à Moresnet, poivrons 29,50 €

Iberisches Schweinekotelett, Knoblauch aus der Provence und Oregano gebraten,
Honig, Dinkel-Tagliatelle von Madame Cocotte in Moresnet, Paprika

Chaud-froid de saumon d'Ecosse, mariné au balsam de citron,
Aneth et romarin, semoule à la noix de pékan 29,50 €

Warm-Kalt von Schottischem Lachs, mariniert mit Zitronenbalsam,
Dill und Rosmarin, Pekannuss-Grieß

Magret de canette, pêches colorées,
tian de légumes et pommes de terre comme en Provence 32,50 €

Entenfilet, warme Pfirsiche und Tian von Gemüse und Kartoffel wie in der Provence

Filet pur de boeuf Bleu Blanc Belge, légumes de saison et trio de frites coupées à la main
Béarnaise OU Crème aux trois poivres 40,50 €

Rinderfilet Bleu Blanc Belge, saisonale Gemüse und Trio von handgeschnittenen Fritten
Bearnaise ODER drei Pfeffersauce

La Sole Meunière entière ou filetée, légumes de saison,
pommes de terre vapeur ou trio de frites coupées à la main 43,50 €

Seezunge „Müllerin“, ganz oder filetiert,

Gemüse, Salzkartoffeln oder Trio von handgeschnittenen Fritten

Végétarien... En Kataifi, boulette de chou-fleur, aubergine et courgette jaune,

Pickels de fenouil, yaourt gingembre et ciboulette 26,50 €

Vegetarisch... In Kataifi, Klößchen aus Blumenkohl, Aubergine und gelber Zucchini,

Pickels aus Fenchel, Ingwerjoghurt und Schnittlauch

Desserts - Nachspeisen

Crème brûlée, biscuit passion et confit mangue 12,50 €

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille, Passionsfrucht-Biskuit und Mango-Confit

Cheesecake au fromage frais, figue, sirop d'érable et flocons d'avoine 13,50 €

Cheesecake mit Frischkäse, Feige, Ahornsirup und Haferflocken

Comme avant...

Les profiteroles maison, au chocolat, glace vanille et crème mascarpone 13,50 €

Wie früher...

Hausgemachte Profiteroles mit Schokolade, Vanilleeis und Mascarponecreme

Panna Cotta à la vanille, abricots dans leur jus,

crumble amande et sorbet à la bière Pêcheresse 12,50 €

Panna Cotta mit Vanille, Aprikosen in ihrem Saft,

Mandelstreusel und Pfirsich-Bier-Sorbet

Tartelette aux myrtilles, crème pâtissière pistache et glace myrtille 13,50 €

Heidelbeer-Törtchen, Pistazien-Pâtisseriescreme und Heidelbeereis

Notre glace est à base de lait de ferme de chez Hardy à Moresnet 1, 2 ou 3 boules

Vanille, framboise, pistache, chocolat et myrtille 4,00/7,00/10,00€

Unser Eis ist hausgemacht mit Milch vom Bauernhof Hardy Moresnet

Vanille, Himbeere, Pistazien, Schokolade und Heidelbeer-Eis 1, 2 o. 3 Kugeln

Café glacé, Brésilienne, Coupe Avocat

Eiskaffee, Brésilienne, Eierlikörbecher 12,50€

Dame Blanche 13,50€