


A GRIGNOTER / SNACKS

CÔTES DE MAÏS, CRÈME ACIDULÉE	8
Maisrippchen, Sauerrahm	
POMMES DAUPHINES	8
Dauphine-Kartoffeln	

ASSIETTE CHARCUTERIE ET/OU FROMAGE 14/16
Wurst- und/oder Käseplatte


SEUL OU À PARTAGER**ENTREE - VORSPEISE**


SALADE VERTE / GRÜNER SALAT 	9
DAMIER DE POIREAUX ET NORI	14
Mousseline verte et crémeux de jaune d'œuf (contient poisson) Lauch-Schachbrett mit Nori und Eigelbcreme (Enthält Fisch)	
TARTARE DE BOEUF	16
Tartare de bœuf traditionnel avec toasts Traditionelles Rindertartar und Toast	
+ Supplément os à moelle / Markknochen extra	7

OEUF PARFAIT	18
Œuf parfait, ail des ours, parmesan et chorizo Ei perfekt gekocht, Bärlauch, Parmesan und Chorizo	

FOIE GRAS POÊLÉ	23
Foie gras de canard poêlé, brioche maison et chetgney de saison Gebratene Entenstopfleber und hausgemachte Brioche	

PLATS

ASSIETTE VÉGÉTALE DE SAISON 	20
Assiette mix de légumes de saison sélectionnés par le chef selon la disponibilité du marché Gemischter Teller mit saisonalem Gemüse, vom Küchenchef je nach Marktverfügbarkeit ausgewählt.	

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS 	26
Gnocchis fait maison aux champignons, éclats de noix et jus corsé végétal Hausgemachte Gnocchi mit Pilzen, Haselnussstückchen und korsischer Gemüsesauce	

TARTARE DE BOEUF	31
Tartare de bœuf traditionnel, frites et toasts Traditionelles Rindertartar, Kartoffelstäbchen, Toast	

VOLAILLE	38
Ballottine de volaille, pommes de terre rôties et compotée d'oignons rouges Ballottine vom Geflügel, geröstete Kartoffeln und Kompott aus roten Zwiebeln	

CABILLAUD	38
Dos de cabillaud, risotto petits pois, herbes et sauce tomate Kabeljau-Rücken confiert, Erbsen-Risotto mit Kräutern und Tomatensauce	

SELECTION DE VIANDES

CÔTELETTES D'AGNEAUX	29
3 pièces	
ENTRECÔTE	32
Rinds Entrecôte - 250g	
CÔTE DE PORC D'EXCEPTION	35
Côte de cochon d'exception, maturée 26 jours Schweinekotelett, 26 Tage gereift - 350g	

ACCOMPAGNEMENTS / BEILAGE

SALADE VERTE / GRÜNER SALAT	6
Grüner Salat	
POMMES DAUPHINES	9
Dauphine-Kartoffeln	
PURÉE DE POMME DE TERRE	7
Kartoffelpüree	
PURÉE DE POMME DE TERRE TRUFFÉE	9
Trüffel-Kartoffelpüree	
ASPERGES VERTES	11
Grüne Spargeln	
OS A MOELLE	12
Markknochen	

SAUCES / SAUCEN

SAUCE AU ROMARIN	inclus
Rosmarinsauce	
SAUCE AU POIVRE	3
Pfeffersauce	
SAUCE MORILLES (MORCHELN)	8

Pour toute allergie, notre personnel sera heureux de répondre à vos questions. Bei Allergien beantwortet unser Personal gerne alle Ihre Fragen.

BOEUF: CH POULET: FRANCE PORC: CH TRUITE: CH FOIS GRAS: FRANCE OS A MOELLE: FRANCE PAIN: CH