



**«Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits crus »**

Home made dishes are made on site from raw products.

## Nos entrées

### Our starters

<i>Tarte à l'oignon sur salade</i>	.....	8,00 €
Onion pie, seasonal salad		
<i>En plat unique. In single dish</i> .....		16,00 €
<i>Foie gras de canard mariné au Muscat, cuit au torchon</i> .....		16,00 €
Duck foie gras marinated in Muscat, cooked in a dish towel.		
<i>En plat unique. In single dish</i> .....		31,00 €
<i>Escargots de bourgogne les 6</i> Burgundy snails. ....		8,00 €
<i>La douzaine</i> The dozen .....		16,00 €
<i>Assiette de saumon cru, mariné par nos soins, blinis et crème fraîche</i> .....		8,80 €
Plate of raw salmon, marinated by us, blinis		
<i>En plat unique. In single dish</i> .....		17,50 €
<i>Terrine de lapereau, crudités fraîches</i> .....		9,50 €
Rabbit terrine, lentil salad		
<i>En plat unique. In single dish</i> .....		18,00 €

---

Prix nets



**« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits crus »**  
**Home made dishes are made on site from raw products.**

## Grillés au feu de bois

Grilled over a wood fire

### Nos viandes

#### Our meat

*Château de bœuf (2 personnes) minimum 700g* ..... 64,00 €  
Rib of Beef (2 people) minimum 700g

*Entrecôte de Bœuf 300g* ..... 23,90 €  
Beef entrecote 300g

*Brochette de noix de veau 200 g sauce barbecue*..... 20,00 €  
Skewer of veal 200G

*Filet de bœuf 200g*..... 32,50 €  
Beef fillet 200 g

*Couple de cailles en crapaudine 220-240g* ..... 24,50 €  
Couple of quails boned

*Magret de canard 200g*..... 23,00 €  
Duck breast.

#### Garnitures : Toppings

*Pommes de terre Charlotte frites dans la graisse d'oie ou Spaetzle ou légumes*  
Charlotte potatoes fried in goose fat or Spaetzle or vegetables

Sauces au choix : Choice of sauces

*Béarnaise, au poivre, au miel et aux raisins, à la crème*  
Béarnaise, with Pepper, Honey and Grapes, Cream

---

**Prix net**



## Nos fromages

### Our cheeses

- Munster en terrine (spécialité Chaumière)* ..... 7,00 €  
 munster cheese in terrine (Chaumière specialty)
- Chèvre frais à l'ail pimenté*..... 5,50 €  
 Fresh goat with spicy garlic

## Nos Desserts

**les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits crus** Home

made dishes are made on site from raw products.

- Tarte du jour*..... 6,30 €  
 Pie of the day
- Avec glace vanille et chantilly*..... 9,80 €  
 With vanilla ice cream and whipped cream
- Cerises au Kirsch sur sorbet mandarine* ..... 8,50 €  
 Cherries with Kirsch on mandarin sorbet
- Crème brûlée*..... 7,00 €  
 Creme brulee
- Profiteroles au chocolat*..... 7,90 €  
 Chocolate profiteroles
- Café ou thé gourmand*..... 9,00 €  
 Gourmet coffee or tea
- Champagne gourmand*..... 13,00 €  
 Gourmet Champagne
- Mousse au chocolat*..... 6,80 €  
 Chocolate mousse
- Sorbets arrosés au marc de Gewürztraminer ou framboise*..... 9,20 €  
 Sorbets sprinkled with Gewürztraminer or raspberry marc
- Irish Coffée le vrai!!!*..... 11,00 €

---

**Prix net**



## NOS MENUS

« Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits crus »

Home made dishes are made on site from raw products.



DU LUNDI AU VENDREDI

*A midi uniquement*

At noon only

*Entrée-plat-dessert et café*

21.50 €

Starter-main course-dessert and coffee

*Entrée -plat ou plat-dessert*

16.50 €

Starter and main course or main course and dessert

*Plat uniquement*

11.50 €

Main course only

### MENU à 29,00 €

*Tarte à l'oignon*

**&&&&&**

*Brochette de noix de veau*

**&&&&&**

*Crème brûlée*

### MENU à 33,00 €

*Les 6 escargots de bourgogne*

**&&&&&**

*Magret de canard sauce au miel et raisins*

**&&&&&**

*Mousse au chocolat*

---

Prix nets

