

Les Entrées

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
☞ <i>Salade de Foies de Volailles</i> Hühnerlebersalat	5,90 €	11,00 €
☞ <i>Salade Landaïse</i> <i>Salat mit geraucherter Entenbrust und Entenleber</i>	10.50 €	16,90 €
☞ <i>Frisée aux Lardons</i> Friseesalat mit Speck	5,90 €	9.50 €
☞ <i>Plat de Crudités</i> Gemischter Salatteller	5,00 €	9,00 €
☞ <i>Foie Gras de Canard Frais Maison</i> Hausgemachte Entenstopfleber Pastete	12,50 €	19.90 €
☞ <i>Escargots à l'Alsacienne, la Dz</i> Weinbergsschnecken nach Elsässer Art,	½ Dz 7,50 €	Dz 14,00 €
☞ <i>Cuisses de Grenouilles à la Provençale ou à la Crème</i> Froschenckel Provenzialer Art oder in Rahmsauce <i>Avec Frites et Salades. Als Hauptgericht mit Fritten und Salat</i>		16,80 € 21,50 €
☞ <i>Friture d'Eperlans, Mayonnaise</i> Backfische mit Mayonnaise		13,50 €

Les Poissons

☞ <i>Friture d'Eperlans, Frites Maison et Salade Verte</i> <i>Backfische mit hausgemachte Pommes Frites und grüner Salat</i>	17,50 €
☞ <i>Carpe Frite, Frites Maison et Salade Verte</i> <i>Fritierter Karpfen mit hausgemachte Pommes Frites und grüner Salat</i>	21,00 €
☞ <i>Truite Meunière</i> <i>Forelle Müllerin Art</i>	20,50 €
☞ <i>Truite aux Amandes</i> <i>Forelle mit Mandeln</i>	21,50 €
☞ <i>Filet de Sandre aux Amandes ou Sauce au Riesling</i> <i>Zanderfilet mit Mandeln Butter oder in Rieslingsauce</i>	23,90 €
☞ <i>Sandre Entier au Riesling (Pour 2 Personnes)</i> <i>Zander in Rieslingsauce (Für 2 Personen)</i>	51,50 €
☞ <i>Matelote à l'Alsacienne (Pour 2 Personnes)</i> <i>Matelote nach Elsässer Art (Für 2 Personen)</i> <i>(Uniquement sur commande - Nur auf Vorbestellung)</i>	55,00 €
☞ <i>Les Plats « Faits Maison » sont élaborés sur Place à partir de Produits Bruts</i>	

Prix Net

Les Desserts

Coupe Glacée au Choix (3 boules) 7,00 €
Vanille, Chocolat, Café, Fraîse, Pistache, Noisette, Caramel beurre salée
Gemischter Eisbecher (3 Kugeln)
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer, Pistazien, Haselnuss,
caramel gesaltzene Butter

Coupe Glacée Chantilly (3 boules) 8,50 €
Vanille, Chocolat, Café, Fraîse, Pistache, Noisette
Gemischter Eisbecher (3 Kugeln) mit Schlagsahne
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeer, Pistazien, Haselnuss

Poire Belle Hélène 8,00 €
Eisbecher mit Birnen und Schokoladesauce

Coupe Amaréna 8,00 €
Eisbecher mit Amarenakirschen

Coupe Framboises 8,00 €
Eisbecher mit Himbeeren

Coupe Vosgienne 8,00 €
Eisbecher mit Heidelbeeren

Café Liégeois Maison 8,00 €
Eiskaffee

<i>Sorbet au Choix (3 boules)</i>	<i>Nature</i>	7,00 €
<i>Sorbet nach Wahl (3 Kugeln)</i>	<i>Arrosé</i>	9,90 €

(Framboise, Citron, Cassis, Mangue, Mandarine, Fruits de la Passion,)
(Himbeer, Zitrone, Mango, Mandarine, Cassis, Passionsfrüchte)

 *Salade de Fruits Frais* 7,90 €
Frischer Obstsalat

 *Meringue Chantilly* 6,50 €
Sahne Meringue

 *Meringue Glacée Chantilly (2 boules)* 8,50 €
Eismeringue mit Sahne

 *Soufflé Glacé au Kirsch* 8,50 €
Eissoufflé mit Kirsch

 *Crème Brûlée* 7,00 €

 *Irish Coffee* 8,30 €

 *Les Plats « Faits Maison » sont élaborés sur Place à partir de Produits Bruts*

Prix Net

Les Viandes

	Escalope de Veau Viennoise <i>Wienerschnitzel</i>	19,50 €
	Escalope de Veau à la Crème et Champignons <i>Kalbschnitzel in Rahmsauce</i>	21,50 €
	Cordon Bleu de Veau ,sauce champignons Crème <i>Cordon Bleu mit Rahmsauce</i>	23,50 €
	Steak de Veau aux Morilles <i>Kalbsteak mit Morcheln</i>	24,50 €
	Faux Filet d' Argentine Maître d'Hôtel <i>Rostbraten aus Argentinien mit Kräuterbutter</i>	23,00 €
	Faux Filet d' Argentine sauce Béarnaise maison <i>Rostbraten aus Argentinien mit Sauce Béarnaise</i>	23,90 €
	Faux Filet d' Argentine aux Morilles <i>Rostbraten aus Argentinien mit Morcheln</i>	24,90 €
	Sauté de Filet de Bœuf aux Morilles et Echalotes <i>Rinderfiletwürfel mit Schalotten und Morcheln</i>	25,50 €
	Filet de Bœuf Béarnaise <i>Rinderfilet mit Sauce Béarnaise</i>	25,50 €
	Filet de Boeuf aux Morilles <i>Rinderfilet mit Morcheln</i>	26,90 €

*Nos viandes sont accompagnées de frites maison, de légumes et de salade verte
Als Beilagen zum Fleisch gibt es hausgemachte Pommes Frites, Gemüse und grüner Salat*

FROMAGE:

	La Portion <i>Käse nach Wahl, eine Portion</i>	6,50 €
	Le Plateau pour 2 personnes <i>Französische Käseplatte für 2 Personen</i>	11,50 €

 Les Plats « Faits Maison » sont élaborés sur Place à partir de Produits Bruts

Prix Net