

Les Entrées

Vorspeisen

	<i>Petite Assiette</i>	<i>Entrée Normale</i>
- <i>Potage du Jour</i> <i>Tagessuppe</i>		4,40 €
- <i>Assiette de Crudités</i> <i>Salateller</i>	4,90 €	7,90 €
- <i>Terrine Maison Crudités</i> <i>Hausgemachte Pastet auf Salateller</i>		12,80 €
- <i>Foie Gras de Canard Fait Maison- Toasts</i> <i>Hausgemachte Entenleber - Toast</i>	15,50 €	18,50 €
- <i>Saumon Fumé à l'Ancienne par nos Soins- Toasts</i> <i>Hausgeräucherter Lachs- Toast</i>	13,80 €	16,80 €
- <i>Jambon de Cerf " Fumé Maison"</i> <i>Hausgemachter geraucherter Schinken Hirsch</i> <i>(Selon la saison de chasse)</i>	14,80 €	17,80 €
- <i>Presskopf Maison vinaigrette – Céleri</i> <i>Presskopf mit Vinaigrette</i>		13,50 €
- <i>Bouchée à la Reine, Spaätzles</i> <i>Königinpastete, Spaätzles</i>		16,90 €
- <i>Escargots Maison</i> <i>Hausgemachte Schnecken</i>	<i>les Six</i> <i>(6 Stück)</i> 8,90€	<i>la Douzaine</i> <i>(12 Stück)</i> 17,80 €

Service Compris et toutes taxes incluses

Les Poissons

Fische

- *Filet de Sandre à la Crème de Cressonnette* 21,90 €
Frischer Zanderfilet
- *Noix St-Jacques Poêlées à l'Huile d'Olive* 24,90 €
sur lit de salade
Frische Jacobsmuscheln gebacken auf Salat
- *Poêlée de Saint Jacques à la nage aux Petits Légumes* 24,90 €
et Ecrevisses
Frische Jacobsmuscheln gebacken mit Flusskrebs
- *Poêlée de Queues de Crevettes à la Povençale* 20,40 €
Gebratene Garnelenschwänzen in Provencalische art

Durant la Saison d'Eté

De notre vivier et en fontion de la météo

- *Truite au Bleu, Beurre Fondu* 19,90 €
Forelle Blau mit zerlassener Butter
- *Truite Meunière* 19,90 €
Forelle nach Müllerin Art
- *Truite Poêlée, Grenobloise* 19,90 €
Forelle gebacken mit Croûtons und Kapern
- *Truite aux Amandes* 20,90 €
Forelle mit Mandeln

*Tous nos Poissons sont Frais
selon l'Arrivage, certains peuvent nous faire défaut*

Service compris et toutes taxes incluses

Les Viandes

Fleischgerichte

- | | |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| - <i>Escalope Vaudoise (Cordon-Bleu)</i>
<i>Kalbschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse</i> | <i>21,90 €</i> |
| - <i>Escalope de Veau aux Girolles</i>
<i>Kalbschnitzel mit Pfifferlingen</i> | <i>20,90 €</i> |
| - <i>Filet de Boeuf aux Girolles</i>
<i>Rinderfilet mit Pfifferlingen</i> | <i>25,20 €</i> |
| - <i>Tête de Veau Vinaigrette</i>
<i>Kalbskopf mit Vinaigrette</i> | <i>18,90 €</i> |
| - <i>Civet de Gibier, Spätzles Maison</i>
<i>Wild Ragout mit Hausgemachte Spätzles</i> | <i>18,80 €</i> |
| - <i>Rognons de Veau à l'Armagnac</i>
<i>Kalbsnieren in Armagnac</i> | <i>20,50 €</i> |
| - <i>Souris d'Agneau " comme le faisait ma Grand Mère"</i>
<i>Lammhaxe nach Grossmutter's Art</i> | <i>20,50 €</i> |

Toutes nos Viandes sont Garnies

Service compris et toutes taxes incluses

Nos Desserts

- *Meringue Glacée* 6,90 €
Glace vanille – Coulis – Meringues - Chantilly

- *Profiteroles* 7,90 €
*Petits choux garnis de crème glacée à
la gousse de vanille et sauce chocolat chaud - Chantilly*

- *Coupe Amarena* 7,90 €
Glace vanille – Griottes à l'Amaretto Chantilly

- *Dame Blanche* 6,90 €
Glace Vanille – Chocolat Chaud – Chantilly

- *Coupe des Vosges* 8,30 €
Sorbet Mirabelle – Mirabelles tièdes – Alcool de Mirabelle – Chantilly

- *Café Liégeois* 6,90 €
Glace café – Café Chaud - Chantilly

- *Chocolat Liégeois* 6,90 €
Glace Chocolat – Chocolat Chaud - Chantilly

- *Pêche Melba* 6,90 €
Glace Vanille – Pêches – Coulis - Chantilly

- *Poire Belle Hélène* 6,90 €
Glace Vanille – Poire – Chocolat Chaud – Chantilly

- *Café Gourmand ou Thé Gourmand* 8,10 €

Service compris et toutes taxes incluses

Nos Desserts

<i>Pâtisserie Maison</i>	5,20 €
<i>Tarte Maison</i>	4,10 €
<i>Crème Caramel</i>	5,20 €
<i>Crème Brûlée</i>	6,50 €
<i>Irish Coffee</i>	8,50 €
<i>Glace Surprise Enfant</i>	3,50 €

Nos Glaces

- *Vanille – Chocolat – Pistache*
Café – Fraise – Cannelle – Rhum Raisins

Nos Sorbets

- *Citron – Framboise – Mirabelle – Cassis*
Fruit de la Passion – Pomme Verte

<i>2 Boules au choix</i>	3,80 €
<i>3 Boules au Choix</i>	5,70 €
<i>Supplément Chantilly</i>	0,70 €

Nos Arrosés

<i>Framboise – Kirsch – Vodka – Mirabelle</i>	7,90 €
<i>Marc de Gewurtz – Calvados –</i> <i>Liqueur de Pomme Verte</i>	

Service compris et toutes taxes incluses