

## APERITIFS

### **Apéritifs sans alcool :**

Apérief maison (sans alcool)	6.00 €
Crodino	6.00 €
Pisang orange	6.00 €

### **Apéritifs avec alcool :**

Apéritif maison (alcool)	7.00 €
Tokay Pinot gris Vend. Tard .	6.50 €
Muscat d' Alsace	6.50 €
Muscat de Rivesaltes	6.50 €
La flûte de champagne	9.00 €
La flûte de crémant	6.50 €
Apérol Spitz	7.50 €
Campari orange ou soda	7.00 €
Martini blanc ou rouge	6.00 €
Porto blanc ou rouge	6.00 €
Pineau de Charente blanc ou rosé	6.00 €
Kir	6.00 €
Kir Royal	9.00 €
Sherry sec ou médium	6.00 €
Pisang orange	6.00 €
Picon au vin blanc	6.00 €
Ricard	6.00 €

## VINS ROUGE,BLANC ET ROSE

Le verre	4.50 €
Pichet ¼	8.00 €
Pichet ½	16.00 €

## BIERES

Jupiler / Jupiler N-A	2.40 €
Leffe brune / Leffe blonde	4.00 €
Trappiste Rochefort	4.00 €
Trappiste Chimay	4.00 €
Hoegarden	3.20 €
Val-Dieu blonde ou brune	4.00 €

## BOISSONS

Spa pétillante & plate	2.40 €
Spa pétillante & plate ½ Lt.	4.00 €
Spa pétillante & plate 1 Lt.	7.00 €
Source Bru 1 /2 Lt.	4.00 €
Source Bru 1 Lt.	7.00 €
Perrier	2.50 €
Coca-Cola- fanta	2.40 €
Coca-cola / fanta 1 Lt.	9.00 €
Coca-cola light ou zéro	2.40 €
Schweppes Tonic	2.50 €
Gini	2.50 €
Ice-tea	2.50 €
Appletise	2.50 €
jus d'oranges ou de pommes	2.50 €
Jus d'oranges nature	5.00 €

Tous nos prix sont T.V.A. et service inclus –  
In allen Preisen sind M.W.St. und Service inbegriffen

## LES ENTREES FROIDES - Kalte Vorspeisen

Le saumon fumé de l'Artisan, toasts <i>Räucherlachs « Artisan » mit Toast</i>	16.50 €
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et copeaux de Parmesan <i>Rindercarpaccio mit Olivenöl und Parmesanraspeln</i>	14.00 €
Le croustillant de Bouquet des moines tiède, sirop de Liège <i>Lauwarmer Val-Dieu - Käse in Teigkruste, Aubeler Apfelkraut, Feldsalat mit Walnüssen</i>	13.00 €
La frisée aux lardons, vinaigre de framboise, croûtons <i>Kraussalat mit Speckwürfeln, himbeeressig und croûtons</i>	13.00 €
La tartine à la tomate, scampis grillé, roquette et sauce Tomates <i>Gegrillten Scampis auf Tomatenbrodt, Rucola und Tomatensauce</i>	16.00 €

## LES ENTREES CHAUDES - Warme Vorspeisen

Potage aux légumes frais de saison <i>Frische Gemüsesuppe der Saison</i>	6.00 €
Les croquettes « maison » aux deux fromages <i>Käsekroketten aus zwei Käsesorten, nach Art des Hauses</i>	12.00 €
Les 6 cuisses de grenouilles au beurre d'ail ou crème à l'ail <i>6 Froschschenkel in Knoblauchbutter oder Knoblauchrahmsauce</i>	14.00 €
Les escargots « Comme en Bourgogne » <i>Burgunder Weinbergschnecken</i>	14.50 €
Les scampis à la crème d'ail <i>Scampis in Knoblauchrahmsauce</i>	16.00 €

## LES PLATS DE LA FERME – Die Gerichte vom Bauernhof

Le suprême de pintadeau à l'estragon ou champignons crème <i>Perlhuhnfilet in Estragonsoße oder Champignonsrahmsoße</i>	24.00 €
Le magret de canard à l'orange <i>Entenbrustfilet an Apfelsinensoße</i>	24.00 €
Les 2 cuisses de lapin et ses pruneaux <i>Die 2 Kaninchenkeulen mit Pflaumen</i>	25.00 €
La cuisse de lapin et ses pruneaux <i>1 Kaninchenkeule mit Pflaumen</i>	17.00 €

## LES PLATS DE LA MER- Fischgerichte

L'escalope de saumon grillé béarnaise ou poivre vert à l'orange <i>Gegrilltes Lachsfilet in Béarnaisesoße oder mit grünem Pfeffer und Apfelsinensoße</i>	21.00 €
Le pavé de cabillaud au beurre <i>Kabeljaufilet in zerlassener Butter</i>	23.50 €
Le pavé de cabillaud à la moutarde <i>Kabeljaufilet in Senfrahmsoße</i>	25.50 €
La sole entière, cuite à l'arête, meunière <i>Ganze Seezunge in zerlassener Butter,</i>	28.00 €
Les filets de sole aux petits légumes <i>Seezungefilets in Gemüsesoße</i>	30.00 €
Les médaillons de lotte aux pommes et poivre vert <i>Seeteufelmedaillons mit Äpfeln und grünem Pfeffer</i>	26.00 €

## LES PLATS DE VIANDES - Fleischgerichte

Le carré d'agneau au thym, bouquet de légumes et gratin dauphinois <i>Auf Gemüse gebettetes Lammkarree mit gratinierten Kartoffelscheiben</i>	26.00 €
La pièce de bœuf façon « châteaubriand » Garniture de saison, sauce béarnaise (pour 2 personnes) <i>Reichhaltig garniertes Chateaubriand mit Béarnaisesoße (für zwei Personen)</i>	51.00 €
Le steak de bœuf (sauce au choix) Champignons crème ou poivre vert ou béarnaise <i>Rindersteak mit Soße nach Wahl</i> ( Champignonrahmsauce oder grünem Pfeffersauce oder Bearnaisesauce)	24.00 €
Les médaillons de veau à l'estragon ou champignons crème <i>Kalbsmedaillon in Estragonsoße oder Champignonrahmsauce</i>	25.00 €

## LES ACCOMPAGNEMENTS – Beilagen

Salade mixte <i>Gemischter Salat</i>	4.50 €
Compote de pommes <i>Apfelkompott</i>	3.00 €

**DEMANDER NOTRE CARTE DES VINS !**  
**FRAGEN SIE NACH UNSERER WEINKARTE !**