

APERITIFS

Apéritifs sans alcool :

Apérief maison	6.00 €
Crodino	6.00 €
Pisang orange	6.00 €

Apéritifs avec alcool :

Apéritif maison	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	6.00 €
Pineau de Charente 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 €
Wisky coca	9.00 €
Gin tonic	7.50 €

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 €
Coca-Cola- fanta	2.40 €
Coca-cola light ou zéro	2.40 €
Schweppes Tonic	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	18.00 €
<i>Räucherlachs « Artisan » mit Toast</i>	
Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive et copeaux de Parmesan	15.00 €
<i>Rindercarpaccio mit Olivenöl und Parmesanraspeln</i>	
Le croustillant de Bouquet des moines tiède, sirop de Liège	14.00 €
<i>Lauwarmer Val-Dieu - Käse in Teigkruste, Aubeler Apfelkraut, Feldsalat mit Walnüssen</i>	

LES ENTREES CHAUDES - Warme Vorspeisen

Potage aux légumes frais de saison	7.00 €
<i>Frische Gemüsesuppe der Saison</i>	
Les croquettes « maison » aux deux fromages	14.00 €
<i>Käsekroketten aus zwei Käsesorten, nach Art des Hauses</i>	
Les croquettes de crevettes, persil frits	17.00 €
<i>Garnelenkroketten mit fritierter Petersilie</i>	
Les 6 cuisses de grenouilles au beurre d'ail ou crème à l'ail	15.00 €
<i>6 Froschschenkel in Knoblauchbutter oder Knoblauchrahmsauce</i>	
Les escargots « Comme en Bourgogne »	16.00 €
<i>Burgunder Weinbergschnecken</i>	
Les scampis à la crème d'ail	16.50 €
<i>Scampis in Knoblauchrahmsauce</i>	
Les Saint-Jacques rôtis aux poireaux, sauce créme (en saison)	19.00 €
<i>Jakobsmuscheln mit Porree in Rahmsauce</i>	

LES PLATS DE LA FERME – Die Gerichte vom Bauernhof

Le suprême de volaille fermière à l'estragon ou champignons crème	24.00 €
<i>Bauerngeflügel in Estragonsoße oder Champignonsrahmssoße</i>	
Le magret de canard à l'orange	24.50 €
<i>Entenbrustfilet an Apfelsinenssoße</i>	
Les 2 cuisses de lapin et ses pruneaux	25.50 €
<i>Die 2 Kaninchenkeulen mit Pflaumen</i>	
La cuisse de lapin et ses pruneaux	18.00 €
<i>1 Kaninchenkeule mit Pflaumen</i>	

LES PLATS DE LA MER - Fischgerichte

L'escalope de saumon grillé béarnaise ou poivre vert à l'orange	22.00 €
<i>Gegrilltes Lachsfilet in Béarnaisesoße oder mit grünem Pfeffer und Apfelsinenssoße</i>	
Le pavé de cabillaud au beurre	24.50 €
<i>Kabeljaufilet in zerlassener Butter</i>	
Le pavé de cabillaud à la moutarde	26.50 €
<i>Kabeljaufilet in Senfrahmssoße</i>	
La sole entière, cuite à l'arête, meunière	30.00 €
<i>Ganze Seezunge in zerlassener Butter</i>	
Les filets de sole aux petits légumes	32.00 €
<i>Seezungefilets in Gemüsesoße</i>	

LES PLATS DE VIANDES - Fleischgerichte

Le carré d'agneau au thym, bouquet de légumes et gratin dauphinois	27.00 €
<i>Auf Gemüse gebettetes Lammkarree mit gratinierten Kartoffelscheiben</i>	
La pièce de bœuf façon « châteaubriand »	
Garniture de saison, sauce béarnaise (pour 2 personnes)	51.00 €
<i>Reichhaltig garniertes Chateaubriand mit Béarnaisesoße (für zwei Personen)</i>	
Le steak de bœuf (sauce au choix)	
Champignons crème ou poivre vert ou béarnaise	24.00 €
<i>Rindersteak mit Soße nach Wahl (Champignonrahmsoße oder grünem Pfeffersoße oder Bearnaisesoße)</i>	
Les médaillons de veau à l'estragon ou champignons crème	25.00 €
<i>Kalbsmedaillon in Estragonsoße oder Champignonrahmsoße</i>	

LES ACCOMPAGNEMENTS – Beilagen

Salade mixte	5.00 €
<i>Gemischter Salat</i>	
Compote de pommes	3.50 €
<i>Apfelkompott</i>	

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

DESSERTS - Dessert

Assiette de fruits frais <i>Frische Früchten Salat</i>	9.00 €
Crêpe au sucre <i>Pfannkuchen mit Zucker</i>	6.00€
Crêpe aux pommes <i>Pfannkuchen mit Äpfeln</i>	8.00 €
Crêpe Normande au Calvados <i>Pfannkuchen mit Äpfeln und Calvados</i>	10.00 €
Crêpe comédie française <i>Pfannkuchen mit Grand-Marnier und Eis</i>	10.00 €
Crêpe mikado (sc. Chocolat, glace) <i>Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensauce</i>	9.00 €
Crêpe Maison (glace et fruits) <i>Pfannkuchen mit Eis und Früchten</i>	10.00 €
Crêpe aux cerises chaudes <i>Pfannkuchen mit warmen Kirschen</i>	8.50 €
Assiette de dessert Maison <i>Dessertteller des Hauses</i>	10.00 €
Mousse au chocolat	10.00 €
Crème Brûlée	8.00 €
Moelleux au chocolat, glace à la vanille <i>Lauwarme Schokoladen Kuchen mit Vanilleeis</i>	9.00 €

GLACES- Eis

Dame-Blanche <i>Eis mit warmer Schokoladensauce</i>	8.00 €
Coupe aux fruits <i>Eis mit Früchten</i>	10.00 €
Coupe aux fraises (en saison) <i>Eis mit Erdbeeren</i>	10.00 €
Coupe Sorbet	9.00€
Coupe aux cerises flambées <i>Eis mit warmer Kirschen flambiert</i>	10.00 €
Café-glacé <i>Eis mit Kaffee</i>	9.00 €
Coupe enfant <i>Kindereis</i>	5.00 €

BOISSONS CHAUDES - Heiße Getränke

Café expresso & décaféiné	2.60 €
Cappucino	3.00 €
Latte Machiato	3.00 €
Thé	2.60 €
Cécémel	3.00 €
Café Normand (Calvados)	7.00 €
Rudesheimer Café (Asbach)	7.00 €
Irish Café (Whisky)	7.00 €

DIGESTIFS - Digestief

Akwavit	3.50 €
Poire Williams	6.50 €
Framboise	6.50 €
Cointreau	6.50 €
Sambucca	6.50 €
Grappa	6.00 €
Limoncello	5.00 €
Ramazotti	5.00 €
Bailys	5.00 €
Amaretto di Saronno	6.00 €
Cognac Courvoisier	8.00 €
Cognac Rémy Martin	8.00 €
Cognac Delamain	10.00 €
Calvados Boulard	8.00 €
Calvados Lecompte 15 ans d'âge	10.00 €
Whisky J & B	6.50 €
Wisky Chivas	8.00 €