



Cuisine Authentique, Gourmande et « fait Maison »

Nos Entrées / Unsere Vorspeisen

Volaille 8.90 €

Méli-mélo de salade de saison, légumes croquants et foies de poulet poêlés
Gebratene Hühnerleber mit feine Gemüse auf saisonaler Salat

Grande ferme 9.95 €

Salade de saison, croûtons, lardons, fromage et un œuf fermier poché
Salat mit ausgelassener Speckwürfel, Croutons und ein pochiertes Bauernhaus Ei

Terrine 10.50 €

Terrine maison, confit d'oignons, petite salade de saison
Hausgemachte Pastete, Zwiebel-Konfit, pikante Beilage und Salat.

Chèvre 11.50 €

Buisson de salade, magret de canard fumé et croûtons de fromage de chèvre Bio
Salatkreation mit geräucherte Entenbrust und Croutons aus Bio-Ziegenkäse

Terre et Mer 12.95 €

Méli-mélo de salade, légumes croquants et gambas « décortiquées » poêlées
Salatkreation mit gebratenen, „geschälten“ Gambas und feine Gemüse

Escargots les 12 13.90 €

En caquelon à la façon du chef les 6 7.50 €

Weinbergschnecken nach Art des Hauses

Grenouilles 15.80 €

Cuisses de grenouilles poêlées à l'ail et persil ½ portion 8.50 €

Froschschenkel gebraten mit Knoblauch und Pertesilie



Nos Poissons

Unsere Fischgerichte

<i>Filet de bar à la plancha, sauce vierge et riz</i> <i>Wolfsbarchfilet à la Plancha, Sauce vierge und Reis</i>	19.90 €
<i>Brochette de gambas, orechiette "Pâtes" à la piperade</i> <i>Gambasspieß mit Orecchiette "Nudeln" und Piperade</i>	20.50 €
<i>Filet de sandre poché et son écrasé de pomme de terre</i> <i>Zanderfilet pochiert und Kartoffelstampf</i>	21.50 €



Nos Viandes

Unsere Fleischgerichte

<i>Filet de poulet, sauce aux champignons</i> <i>Hähnchenfilet, Pilzsauce</i>	15.95 €
<i>Tête de veau, condiments et pomme de terre à l'anglaise</i> <i>Kalbskopf mit Vinaigrette, pikante Beilagen und Salzkartoffeln</i>	16.95 €
<i>Petit ragout fin de jeune sanglier de nos forêts à la truffe du pauvre</i> <i>Eintopf von jungen Wildschweinen unserer Wälder mit Waldpilze</i>	17.85 €
<i>Emincé d'onglet de veau poêlé, à la crème et aux champignons de Paris</i> <i>Sahnegeschnetzeltes vom zartem Kalbsstück mit sautierten Pilzen Pariser Art</i>	18.50 €
<i>Filet de canette rôti sur peau aux fruits de saison</i> <i>Weibliche Entenbrust auf Haut kross gebraten mit saisonale Früchte</i>	18.55 €
<i>Emincé de rognons de veau aux girolles fraîches</i> <i>Geschnetzelte Kalbsnieren mit frischen Pfifferlingen</i>	20.50 €
<i>*Faux filet de bœuf de race à la plancha au poivre</i> <i>*Lende Filet von Rindfleischrasse krossgebraten mit Pfeffer</i>	20.60 €
<i>Escalope de jeune sanglier de nos forêts aux girolles fraîches</i> <i>Junges Wildschweinschnitzel unserer Wälder mit frischen Pfifferlingen</i>	21.50 €

* Origine France, Allemagne, Autriche / * Herkunft Frankreich, Deutschland, Österreich

Nos Incontournables

Unsere Unvermeidlichen

<u>Presskopf</u>	9.50 €
<i>Fromage de tête maison, vinaigrette, petite salade de saison et condiments</i>	
<i>Hausgemachte Bauernsülze mit Salat je nach Jahreszeit, pikante Beilagen und Vinaigrette</i>	
<u>Omelette</u>	9.90 €
<i>Œufs fermier, oignons, lardons et petite salade de notre potager</i>	
<i>Bauermeier, Zwiebeln, Speck und ein kleiner Salat aus unserem Gemüsegarten</i>	
<u>Bouchée à la reine "Façon grand-mère "</u>	16.85 €
<i>Königinpastetchen mit feinem Ragout</i>	

Nos Tartes Flambées *

Unsere Flammkuchen *

<u>Traditionnelle</u>	7.50 €
<i>Oignons, lardons, crème épaisse</i>	
<i>Flammkuchen mit Quark, Schmand, Speckstreifen und Zwiebeln</i>	
<u>Gratinée</u>	8.50 €
<i>Oignons, lardons, crème épaisse, fromage râpé</i>	
<i>Flammkuchen mit Quark, Schmand, Speckstreifen, Zwiebeln und Käse überbacken</i>	
<u>Aux Girolles</u>	10.50 €
<i>Oignons, lardons, crème épaisse, girolles fraîches</i>	
<i>Flammkuchen mit Quark, Schmand, Speckstreifen, Zwiebeln und frische Pfifferlinge</i>	

* servis uniquement le soir - * nur Abends serviert

Menu Terroir

*Sauf samedi soir, dimanche et jours fériés
Wird nicht am Samstagabend, Sonntag und Feiertag serviert*

*Fromage de tête maison, vinaigrette,
petite salade de saison et condiments
Hausgemachte Bauernsülze mit Salat je
nach Jahreszeit, pikante Beilagen und Vinaigrette*

*Fricassé de poulet à la bière blonde
Huhn Frikassee mit blondes Bier*

Dessert du jour / Tages Dessert

19.95 €

Menu Relais des Bois

Salade aux croutons de chèvre et magret de canard fumé

*Salat mit Croutons aus Ziegenkäse und
geräucherte Entenbrust
ou / oder*

*Terrine maison à la mousse de foie d'oie,
petite salade de saison
Hausgemachte Pastete mit Gänzeleber Mousse*

*Filet de bar à la plancha, riz pilaf
Filet vom Wolfsbarsch und Reis
ou / oder*

*Filet de canette rôti sur peau aux fruits de saison
Weibliche Entenbrust auf Haut kross gebraten mit
saisonale Früchte*

*Soufflé glacé au Grand Marnier
Geeistes Soufflé mit Grand Marnier
ou / oder*

Dessert du jour / Tages Dessert

29.95€

Menu des Moines

*Salade cistercienne
Salade, croûtons, fromage et lardons
Zisterziensersalat mit gerösteten
Brotkrumen, Käse und Speck-Croutons*

*Emincé d'onglet de veau forestier
Geschnetzeltes vom Kalbs in feiner
Gourmet-Sauce nach Förster Art
ou / oder
Truite rose de Heimbach à la plancha
Gebratenes Filet von Rosa Forele*

*Bettel "Moine"
Bettel Mönch
22.60€*

Apéritif "Elixir des Moines" 3.20€

Formule Bambino 9.50€

Kindermenü

Jusqu'à 10 ans / Bis 10 Jahr


Menu du jour 13.50€

Tagesmenu

*uniquement servi au déjeuner du
mercredi au vendredi sauf jours fériés
serviert von Mittwoch bis Freitag zum
Mittagessen außer den Feiertagen*

Nos Desserts

<i>Crème brûlée à la Vanille Bourbon, caramélisée à la cassonade</i> <i>Karamellisierte Creme</i>	6.10 €
<i>Moelleux de Chocolat Fondant</i> <i>Heißes Schokolörtchen</i>	6.70 €
<i>Soufflé glacé au Grand Marnier</i> <i>Geeistes Soufflé mit Grand Marnier</i>	6.70 €
<i>Gratin de Framboises au sabayon de Gewurztraminer (≈ 10 mns)</i> <i>Himbeer Gratin mit Gewürztraminer Schaum (≈10 Minuten)</i>	7.50 €
<i>Coupe de Glace avec 3 boules</i> <i>Eisbecher mit 3 Kugeln</i>	5.10 €
<i>Vacherin Glacé avec sa Crème Chantilly</i> <i>Vacherin Glace mit Schlagsahne</i>	6.50 €
<i>Dame Blanche</i> <i>Glace Vanille, sauce Chocolat chaud maison et chantilly</i> <i>Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce und Schlagsahne</i>	6.50 €
<i>Coupe Amarena, Glace Vanille, Cerises Amarena et chantilly</i> <i>Vanilleeis mit Cherry Amarena und Schlagsahne</i>	6.50 €
<i>Coupe Lorraine, Sorbet Mirabelle arrosé à la Mirabelle</i> <i>Mirabellen Sorbet mit Mirabellenschnaps</i>	7.80 €
<i>Irish Coffee</i> <i>Irish Coffee</i>	8.00 €

 *Les plats faits maison sont élaborés sur place à partir de produits bruts.*

Nos partenaires locaux - Unsere lokalen Lieferanten

- | | |
|---|--|
| - J-M Decker Chasse à Baerenthal (57) | Gibiers / Wild |
| - Raifalsa à Mietesheim (67) | Raifort / Meerrettich |
| - Vegetal Respekt à Sturzelbronn (57) | Légumes de saison BIO / BIO -Saison Gemüse |
| - Chèvrerie du Windstein à Winstein (67) | Fromage de chèvre BIO / BIO -Ziegenkäse |
| - Minoterie Arnet André à Volmunster (57) | Farine / Mehl |
| - Boulangerie Martig à Bitche (57) | Pain / Brot |
| - Boucherie Dubois à Bitche (57) | Jambon fumé / geräucherter Schinken |
| - Ets Schlegel à Gros-Réderching (57) | Fond de tarte flambée / Flammkuchen Boden |