



Entrées

- Quiche Lorraine, méli mélo de salade** **09,00 €**
Quiche Lorraine, gemischter Salat
Quiche Lorraine, mixed salad
- Arc-en-ciel de tomate mozzarella, vinaigrette balsamique** **14,00 €**
Regenbogen von Tomatenmozzarella, Balsamico-Vinaigrette
Rainbow of tomato mozzarella, balsamic vinaigrette
- Salade César aux suprêmes de poulet, parmesan, pignons de pin** **15,00 €**
Caesar Salat mit Chicken Supreme, Parmesan, Pinienkernen
Caesar salad with chicken supreme, parmesan, pine nuts
- Salade gourmande estivale** **17,00 €**
Terre / Mer (Œuf parfait, jambon fumé, gambas)
Gourmet-Erd- / Seesalat (perfektes Ei, geräucherter Schinken, Garnelen)
Gourmet Earth / Sea salad (Perfect egg, smoked ham, prawns)
- Tartare de saumon,** **18,00 €**
condiment d' agrumes, julienne de pomme Granny Smith et céleri
Lachstatar, Zitrusgewürz, Julienne Granny Smith-Äpfel und Sellerie
Salmon tartare, citrus condiment, julienne granny smith apples and celery
- Marbré de foie gras de canard,** **19,00 €**
compotée de griottes et son doux caramel
Marmorierte Entenstopfleber, Sauerkirschkompott und klares Karamell
Marbled duck foie gras, sour cherry compote and clear caramel

Poissons

- Matelote de cabillaud au vin rouge, 23,00 €

tombée de poireaux, oignons gelots glacés °

Kabeljau Seemann im Rotwein Lauchfall, glasierte Babyzwiebeln °

Cod sailor in red wine Fall of leeks, glazed baby onions °

- Brochette de poissons et crustacés, 24,00 €

pétales de tomates confites, émulsion Mojito °

Fisch- und Schalentierspieße, kandierte Tomatenblätter, Mojito-Emulsion °

Fish and shellfish skewers, candied tomato petals, Mojito emulsion °

° Nos poissons sont accompagnés d'une mousseline de légumes de saison

° Unsere Fische werden von einem Musselin aus Gemüse der Saison begleitet

° Our fish are accompanied by a muslin of seasonal vegetables

Pâtes

- Spaghettis aux légumes, pesto 14,50 €

Spaghetti mit Gemüse, Pesto

Spaghetti with vegetables, pesto

- Spaghettis aux queues de gambas snackées 16,00 €

Spaghetti mit Snackgarnelenschwänzen

Spaghetti with snacked prawn tails

Viandes

- | | |
|--|----------------|
| - Suprême de pintade, farce fine provençale * | 19,00 € |
| <i>Perlhuhn höchste, feine provenzalische Füllung *</i> | |
| <i>Guinea fowl supreme, fine Provencal stuffing *</i> | |
| - Entrecôte de veau, compotée d'échalotes * | 23,00 € |
| <i>Kalbssteak mit Schalotten *</i> | |
| <i>Veal steak with shallots *</i> | |
| - Filet de bœuf, jus corsé au porto * | 24,00 € |
| <i>Rinderfilet mit Portwein *</i> | |
| <i>Beef fillet with port wine *</i> | |
| - Jambonneau de coq farci aux mirabelles,
pommes frites | 17,00 € |
| <i>Gebratener Schinken gefüllt mit Mirabellenpflaumen, Pommes Frites *</i> | |
| <i>Roast ham stuffed with mirabelle plum, french fries *</i> | |
| - Tartare de bœuf préparé en salle, pommes frites | 23,50 € |
| <i>Rindertartar Pommes</i> | |
| <i>Beef tartare, french fries</i> | |

*** Nos viandes sont accompagnées de pommes grenailles confites
à la fleur de thym et légumes d'été**

*** Unser Fleisch wird von kandierten Kartoffeln mit Thymianblüten und Sommergemüse begleitet**

*** Our meats are accompanied by candied potatoes with thyme flower and summer vegetables**

Le plat du jour à 10 €

À découvrir sur le tableau en salle

Le menu du jour à 16 €

(Entrée + Plat + Dessert)

À découvrir sur le tableau en salle

Le menu enfant à 10 €

Émincé de Volaille à la Crème, Frites

&&&

Surprise glacée

Toutes nos viandes bovines sont d'origine Française ou d'Union Européenne

Alle unsere Rindfleishe sind aus Französische Herkunft oder Europäischen Union

All our beef are from French Origin or European Union

Composez vous-même votre menu...

Formule PLAT (viande ou poisson) à 18 €

Formule ENTREE + PLAT (viande ou poisson) à 28 €

Formule PLAT (viande ou poisson) + DESSERT à 25 €

Formule ENTREE + PLAT (viande ou poisson) + DESSERT à 35 €

Formule ENTREE + POISSON + SORBET + VIANDE + FROMAGE + DESSERT à 60 €

LE MENU

Entrée :

**Marbré de foie gras de canard,
comptée de griottes et son doux caramel**

Poisson :

**Filet de lieu jaune, émulsion curcuma,
mouseline de céleri aux graines de courge**

Sorbet :

Sorbet Lorrain arrosé Mirabelle

Viande :

**Magret de canette au caramel d'épices douces,
pommes grenailles confites à la fleur de thym et légumes d'été**

Fromage :

**Duo de fromages affinés,
Chutney abricot / pruneau**

Dessert :

**Fondant au chocolat noir intense,
Sorbet fraise**

Sorbets et Glaces (2,00 € la boule)

Mirabelle, Citron vert, Pomme Granny Smith, Poire, Framboise, Cassis, Citron jaune, Fraise, Passion

Pistache, Chocolat blanc, Café, Vanille, Chocolat, pêche de vigne, caramel

Desserts

- Abricot melba 08,00 €

Melba Aprikose

Melba apricot

- Café gourmand Lorrain : 11,50 €

**Parfait glacé à la bergamote, quatre quart Mosellan,
sorbet et fromage blanc à la mirabelle**

Gourmetkaffee Lorrain Perfekt mit Bergamotte gefroren, vier Viertel Mosellan,

Mirabelle Pflaumensorbet und Fromage Blanc

Gourmet coffee Lorrain Perfect iced with bergamot, four quarter Mosellan,

Mirabelle plum sorbet and fromage blanc

- Crème brûlée au melon, 09,00 €

sorbet melon

Crème Brûlée Melone, Melonensorbet

Crème brûlée melon, melon sorbet

- Coco des îles, mousse chocolat blanc / Malibu, crumble 08,50 €

Coco des îles, weiße Schokoladenmousse / Malibu, Streusel

Coco des îles, white chocolate mousse / Malibu, crumble

- Coupe Lorraine Saint-Hubert arrosée à la mirabelle 09,00 €

Mirabellen Saint-Hubert EisBecher schnapps

Lorraine Saint-Hubert ice cup, schnapps

- Dame blanche 07,50 €

Weißer Dame / White Lady

- Assiette de 3 Fromages affinés, Chutney abricot / pruneau 08,00 €

3 Käsesorten / 3 Cheese selection