

A LA CARTE

Entrées...

Fleischnaka aux escargots 12.50

Et poireaux de la Rob

Presskopf vinaigrette 11.50

carottes-cèleri en crudités

Saumon Norvégien fumé, 15.50

brioche maison toastée

Foie gras de canard maison 19.50

confiture aux agrumes, toast

½ Foie gras de canard maison 11.50

Salade aux Noix de St jacques

17.50

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)...

Volaille à la crème et aux champignons,
frites ou spaëtzle 12.00

Poissons...

Filet de sandre sauce Matelote 27.50

Nouilles alsacienne

Cordon bleu du pêcheur 26.50

riz vénéré

**Poêlée de Noix de St Jacques au coulis
de crustacés, riz vénéré** 28.50

Viandes...

Cordon bleu de veau, frites 25.50

Supplément sauce crème champignons +2€

Rognons de veau à la moutarde 24.50

spaëtzle maison

Bouchée à la Reine du Coq, spaëtzle
Supplément Ris de veau +5 € 23.50

Entrecôte grillée sauce poivre 28.50
frites

Desserts ou fromages...

Assiette de 3 fromages 10.

Fondant au chocolat, glace vanille 9.

Café gourmand 9.

Baba maison au sirop de rhum 8.

Supplément Rhum 3.

Coque chocolat-mousse yuzu meringuée

et crumble cacao-pistache 10.

Crème brûlée aux fruits de saison 9.

Irish coffee 9.

Les Glaces et sorbets...

2.6 la boule

(Le Petit Glacier Artisan glacier local)

Glaces : Vanille, Café, Yaourt,

Chocolat noir, Pistache

Sorbets : Citron, Framboise, Fraise,

Mangue

Supplément chantilly 1.50

Supplément chocolat chaud 1.50

Café Liégeois 8.

Dame blanche 8.

Dimanche 19 janvier 2025

Menu bonne journée...

La mise en bouche du chef

Saumon confit et

Gnocchi maison poêlés

Entrecôte grillée

beurre d'échalotes au vin rouge

Frites et légumes

Entremet chocolat noir

et marmelade à l'orange

Sorbet mangue

Menu 3 plats à 38.50

Menu bon dimanche...

La mise en bouche du chef

Salade de caille et copeaux de

foie gras de canard

Filet de bar « Rossini »

Jus de veau réduit

Riz vénéré

Vacherin glacé

Coulis de fruits rouges

Menu 3 plats à 42.50

Suggestions :

Cuisses de grenouilles crémees à la provençale

En entrée : 13.50

En plat avec des frites :24.50

Duo de gambas et dos de cabillaud à la grenobloise, nouilles 24.50

Onglet de bœuf grillé, coulis de poivron rouge, frites 22.50

Toute l'équipe du restaurant vous remercie de votre visite et vous souhaite un excellent appétit !!

Tableau des allergènes disponible sur demande.