

Nos poissons

<i>La fricassée de noix de Saint Jacques et patate douce au beurre safrané</i>	16,50 €
<small>Scallops and sweetpotatos – Jakobsmuscheln aus der Pfanne und Süßkartoffeln</small>	
<i>Le pavé de sandre rôti sur lit de choucroute</i>	16 €
<small>Sander with sauerkraut – Zander mit Sauerkraut</small>	
<i>Le filet de bar cuit à la plancha et son risotto crémeux au homard</i>	18,50 €
<small>Fillet of sea bass cooked à la plancha with lobster risotto - Seebarschfilet, „a la plancha“ mit Hummerrisotto</small>	
<i>La raviole de lotte et céleri, émulsion de carotte</i>	20 €
<small>Ravioli with monkfish and cellery – Seeteufe Ravioli und Sellerie</small>	
<i>Le pavé de saumon en écaille de Saint-Jacques,</i>	16€
<i>Spaghettis à la façon du Meunier *</i>	14€
<small>Roasted salmon and scallops – Gebratener Lachs mit Jakobsmuscheln</small>	
<i>La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)</i>	18 €
<small>Fish trilogy (depending on the catch and the chef's inspiration) - Fischtrio (je nach Angebot und Inspiration des Chefkochs)</small>	
<i>Le filet de sole simplement « Meunière », petits légumes braisés</i>	18 €
<small>Sole with small vegetables – Seezunge Filet mit Gemüse</small>	

Nos viandes

<i>Le carré d'agneau</i>	19,50 €
<small>et sa garniture provençale</small>	
<small>Rack of lamb – Lammkaree</small>	
<i>Le quasi de veau, risotto crémeux</i>	18,50€
<small>aux cèpes</small>	
<small>The filet of roast veal - Schlussbraten</small>	
<i>La fricassée de rognons *</i>	15,50€
<i>de veau à la crème</i>	13.50€
<small>Fricassee of calf's kidneys in cream sauce</small>	
<small>Kalbsnieren Frikassee mit Sahnesauce</small>	
<i>Le filet de bœuf « Moutardier »</i>	21€
<small>Beef filet with mustard – Rinderfilet mit Senfkruste</small>	
<i>Le ris de veau grillé aux morilles</i>	27€
<small>Calf's sweetbreads fried – Kalbsbrieschenpfanne mit Morcheln</small>	

<i><u>Autour d'un classique</u></i>	
<i>La choucroute garnie</i>	15 €
<small>Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage</small>	
<i>La fricassée de ris et rognons de veau</i>	23 €
<small>Calf's sweetbreads and kidneys - Kalbsnieren und brieschen Frikassee</small>	
<i>L'entrecôte au poivre</i>	16 €
<small>Rib steak with pepper sauce - Entrecôte mit Pfeffer-Sauce</small>	
<i>Le tournedos aux morilles</i>	27 €
<small>Tournedos with morel mushrooms - Tournedos mit Morchelsauce</small>	
<i>Le traditionnel tartare de bœuf</i>	15,50 €
<small>réalisé en salle</small>	
<small>Steak tartare, prepared at your table</small>	
<small>Tartarsteak, am Tisch zubereitet</small>	

<i>La noisette de gibier sauce « Grand Veneur », spaëtzlés maison</i>	18,50 €
<small>Medaillon of game with Spaetzle – Wild Medaillon mit hausgemachte Spätzle</small>	
<i>Le duo de filets (porc et bœuf) au Pinot Noir</i>	18,50 €
<small>Porc and beef with Pinot Noir – Schwein und Rind Filets mit Pinot Noir sauce</small>	