

## Nos poissons

*Le filet de bar, mijotée de légumes au homard, bisque réduite* 22.00 €

Sea bass fillet, vegetables with lobster, lobster bisque – Seebarschfilet, Gemüse mit Hummer, Hummerbisk

*Le filet de turbot rôti aux asperges* 28.00 €

Turbot fillet with asparagus – Steinbutfilet mit Spargeln

*Le médaillon de lotte rôti au chorizo Ibérique, petite salade de légumes, compression de pomme de terre au safran* 25.00 €

The monkfish medallion roasted with Iberian chorizo, small vegetable salad, Saffron potato – Das Seeteufel-Medaillon mit iberischer Chorizo, kleinem Gemüsesalat, Safran Kartoffel

*La trilogie de poissons (selon l'arrivage et l'inspiration du chef)* 21.50 €

Fish trilogy (depending on the catch and the chef's inspiration) - Fischtrio (je nach Angebot und Inspiration des Chefkochs)

*Le cordon bleu de saumon (label rouge) à l'Alsacienne* 16.50 €

Rolled salmon with Sauerkraut – Gerolltes Lachsfilet mit Sauerkraut

## Nos viandes

*Le filet de bœuf, jus corsé au foie gras* 26,50€

Beef fillet, foie gras sauce – Rinderfilet, Gansleber Soße

*Le ris de veau doré, cèpes et petits légumes printaniers* 26.50€

Veal sweetbread with ceps and small spring vegetables - Kalbsbries mit Steinpilze und kleines Frühlingsgemüse

*La côte de cochon Ibérique, son pied croustillant, girolles et petits pois* 24.00 €

Pig rib, his crispy fried foot – Schwein Rippe, sein knusprig gebratenen Fuß

*Le carré d'agneau en croûte d'herbes, royale de pomme de terre et « chutney » de poivron rouge* 26.00€

Piece of lamb in a herbs crust, potato and red pepper chutney – Lammkarree in einer Kräuterkrust, kartoffel und paprika chutney

### Autour d'un classique

*La choucroute garnie* 18,00€

Sauerkraut with all the trimmings - Sauerkraut mit Beilage

*Les rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne* 16.50€

Fricassee of calf's kidneys in mustard sauce  
Kalbsnieren Frikassee mit Senfsauce

*L'entrecôte au poivre, pommes Pont Neuf* 22.50€

Rib steak with pepper, - Entrecôte mit Pfeffer –

Si vous êtes sujet aux allergies ou un régime spécial, n'hésitez pas à nous en faire part.  
Nous adapterons votre repas en fonction.  
Une carte indiquant les principaux allergènes ainsi qu'un tableau des origines des viandes bovines est à votre disposition.