



Nos Entrées

Bisque de Langoustine	16-
Langoustine snackée & Butternut Grillé	
Aubergine (V)	16-
Safran & Grenade	
6 Escargots	15-
Tataki de Thon Rouge	19-
Avocat & Tomate	
Carpaccio de Veau	17-
Sésame & Mesclun	

Nos Plats

La Sole Meunière	38-
Purée de Pdt	
Dos de Skrei aux Asperges	30-
Sauce Hollandaise & Pdt Nature	
Faux Filet Grillé	29-
Sauce Béarnaise & Pommes Pailles	
Le véritable Cordon Bleu de Veau	30-
Jardinière & Pommes Dauphines	
Tafelspitz	25-
Sauce Raifort / Pdt Nature	
Chili Sin Carne (V)	22-
Cracker de Riz & Salade d'Herbes	

Nos Desserts

Dame Blanche comme Autrefois	10-
Le Café Glacé	10-
Tartelette aux Fraises & Meringue	10-
Nougat Glacé au Miel d'Oranger	10-
Crème Brûlée à l'Ancienne	10-



Gault & Millau

Si vous souffrez d'allergies, veuillez-vous renseigner auprès du service. Merci.



Notre Take-Away du Jeudi au Dimanche (6mai – 10mai)

Veuillez commander 1 jour en avance

À partager et à grignoter

250gr. Foie Gras Entier / Chutney Mirabelle / Brioche	35-
230gr. Gelée de Marcassin	6-
Salami de Marcassin	12-
Différentes Sortes de Confiture	1 Pot 4- / 3 Pots 10-

Nos Suggestions de Vin (0,75l / 15-)

Riesling Premier Cru Clos des Eglantiers	(Blanc)
« Ianira » Domaine Bastian	(Rosé)
Côte du Rhône « Saint Esprit » Delas Frères	(Rouge)

Soupe et Salade

Crème d'Asperges (V) (250ml)	5-
CousCous Orientale au Chèvre (V) (200gr.)	5-

Plats à réchauffer

Gratin de Filet Sandre & Sauce au Riesling / Pommes Duchesse	19-
Curry au Poulet Jaune <i>Label Rouge</i> & Riz Pilaf	18-
Courgette farcie au Quinoa & Chèvre (V)	16-

Desserts

Tartelette aux Framboises	7-
Fraise & Fruit de la Passion	6-

