

Les entrées

Le carpaccio de Filet de bœuf / parmesan / roquette	15,40€
Les 6 escargots à la Bourguignonne	11,40€
Les 12 escargots à la Bourguignonne	19,00€
Le Foie gras de canard « maison » / gelée kir au vin	18,40€
L'escalope de Foie de canard poêlée / coulis de mangue	20,40€
La panier de scampis grillés / espuma curry	17,40€
Le tiramisu avocat / queues d'écrevisses	17,40€
Le saumon fumé / gromperekichelchen / espuma pomme-raifort	16,40€
Les nems asiatiques croustillants maison / porc / bœuf	15,40€
La bouchée à la reine	14,40€
Le velouté de légumes garni	8,10€

Entrée prise comme plat unique +3€ / entrée prise en grande portion, prix adapté

Supplément frites ou salade 3€

L'Entre 2

Le sorbet citron / poire Williams	5,40€
Le sorbet kir au Riesling	5,40€
Le sorbet mangue / manzanita	5,40€

Les spécialités régionales

Le jambon grand-ducal / frites / salade	19,90€
La bouchée à la reine / frites / salade	23,80€
Le filet de poisson frit / frites / salade / sauce rémoulade	27,90€
La « Wainzossis mat Moschertzooss an Purée »	18,90€
Le filet américain « terroir » mariné par nos soins	20,90€

Les pâtes

Les linguines / crème jambon 16,90€

Les linguines / saumon fumé 19,20€

Les viandes

Le carpaccio de filet de bœuf / frites / salade 23,90€

Le burger maison pollo / guacamole 18,20€

Le burger pur bœuf 19,90€

La tagliata de poulet tempura (frit) / duo de sauces 19,60€

Le cordon bleu de veau / crème champignons 25,90€

Le filet de Canette « rossini » / jus aux abricots 25,60€

Nos spécialités de filet de bœuf

Le filet de bœuf / poivre vert 29,90€

Le filet de bœuf / beurre ail 29,90€

Le filet de bœuf aux escargots / persil-ail 34,50€

Le tournedos rossini 34,50€

Les poissons

La tarte tatin aux légumes / scampis poêlés / bisque de homard 30,50€

Le dos de cabillaud / couscous / sauce chorizo 27,90€

La sole meunière Prix selon arrivage

Les scampis selon Danielle / sauce légèrement tomatée au lard 27,70€

L'escalope de saumon écossais / sauce persil / riz 25,90€

Menu végétarien

Le panier de légumes / pommes wedges 18,90€

Les médaillons de chèvre panko / confit d'oignons rouges / salade 19,90€

Les linguines / pesto basilique / tomates cerise 15,70€

Les salades

La salade scampis tempura (frit)	17,90€ / 27,90€
La salade Caesar	15,50€ / 18,90€
La salade paysanne	14,50€ / 17,90 €
La salade magret de Canette rôti	24,50€
La salade au saumon écossais grillé	23,90€

Les desserts

Le café gourmand	12,00€
Le colonel spécial poire Williams	10,00€
L'espresso glacé au Baileys	9,70€
La panna cotta maison au coulis de fruits rouges	8,90€
La dame blanche au chocolat chaud	7,90€
La coupe aux framboises chaudes	7,90€
La mousse au chocolat	9,70€
Le parfait au Grand-Marnier maison	12,90€
La crème brûlée	8,70€
Le moelleux au chocolat et glace vanille (20min)	9,70€
Le vacherin glacé aux framboises	9,70€
La tarte maison	4,20€
La tarte maison chantilly	4,20€
L'Irish coffee / le Baileys coffee / l'Amaretto coffee	8,70€

Digestifs

GRAPPA : 4cl

Julia – Invecchiata	5,30€
---------------------	-------

Di Moscato Invecchiata	6,70€
Eligo Dell'Ornellaia Riserva	11,70€
<u>CALVADOS : 4cl</u>	
LecomptePays d'Auge 3 ans	5,70€
LecomptePays d'Auge 12 ans	11,50€
<u>ARMAGNAC : 4cl</u>	
X.O. Château de Laubade	10,70€
H.A. Domaine Labiette Castille	11,70€
<u>LA VIEILLE PRUNE : 4cl</u>	
Louis Roque Réserve maison	9,00€
<u>COGNAC : 4cl</u>	
Château de Beaulon	
7 ans V.S.O.P	7,70€
12 ans XO premier	11,30€
F. Voyer Terres	
De Gr. Champagne	7,70€
<u>RHUM AGRICOLE DE MARTINIQUE : 4cl</u>	
HSE vieux rhum	6,30€
HSE extra vieux rhum	13,00€
<u>ZENNER DISTILLERIE ARTISANALE : 4cl</u>	
Mirabelle classique	5,90€
Poire Williams Méd d'Or 2017	6,80€
Framboise Méd d'Or 2016	7,40€
Marc de Gewürztraminer	6,80€
Méd d'Or 2011	6,80€

Vieux Marc Méd d'Or	6,80€
---------------------	-------

EDITIONS SPECIALES

Vieille Quetsch-Réserve	8,90€
-------------------------	-------

Fine des Coteaux de Schengen	8,90€
------------------------------	-------

DISTILLERIE MULLER-LEMMER : 4cl

Kirsch / Quetsch / Marc de Msoelle	5,80€
------------------------------------	-------

Quidden / Wainheffen	5,80€
----------------------	-------

LIQUEURS : 4cl

Sambucca / Amaretto / Baileys	5,40€
-------------------------------	-------

Manzanita liqueur pomme verte	5,20€
-------------------------------	-------

Cointreau / Grand-Marnier	6,60€
---------------------------	-------

Limoncello	5,40€
------------	-------

Boissons chaudes

Café – espresso - ristretto	2,90€
-----------------------------	-------

Espresso double	3,90€
-----------------	-------

Chocolat chaud	3,00€
----------------	-------

Cappuccino italien, lait russe	3,20€
--------------------------------	-------

Cappuccino, chantilly	3,70€
-----------------------	-------

Espresso macchiato	3,00€
--------------------	-------

Thé Geschwender

Green manjolai Bio	2,90€
--------------------	-------

Verveine Bio	2,90€
--------------	-------

Menthe Bio	2,90€
------------	-------

Camomille Bio	2,90€
---------------	-------

Thé rouge Bio	2,90€
---------------	-------

Darjeeling Bio	2,90€
Earl Grey	2,90€
English breakfast	2,90€

Apéritifs

Coupe Crémant	6,40€
Coupe Crémant Rosé	6,90€
Coupe Crémant « Alice Hartmann »	8,80€
Kir royal / pêche	7,80€
Coupe champagne	14,10€
Kir au vin cassis / pêche	5,30€
Martini rouge / blanc	5,40€
Sherry Dry	5,30€
Porto rouge / blanc	5,30€
Pineau des Charentes (5ans)	6,00€
Campari sec / Cynar sec	5,60€
Campari / Cynar avec eau/orange	8,30€
Ricard	5,60€
Pastis agricole	7,30€
Picon bière	6,80€
Picon vin blanc	7,30€
Fragoli-fraises de bois / crémant	7,80€
Aperol Spritz	8,10€
Hugo	8,10€
Rosato Mio	8,10€
Rosato Duo	7,10

Apéro sans alcool :

Crodino / sanbitter 3,70€

Cordino – orange / sanbitter – orange 6,70€

Suggestion du mois :

Sloe Herby (chartreuse / Opyos Sloe Gin / Tonic) 13,90€