

LA CARTE

Bienvenue

*La direction et le personnel
sont heureux de vous accueillir
et vous souhaitent*

BON APPÉTIT

LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

Terrine de Gibier maison en croûte et ses condiments Hausgemachte Wildterrinerie 1.2.3.13	20,00 €
Vitello Tonnato, sucrine, caperons, chips de panais, tomates. confites Vitello Tonnato 1.3.7	20,00 €
Foie de canard au Naturel, marmelade de figues, toast brioché Hausgemachte Ententopfleder mit Feigenchutney, toast 1.2.13	25,00 €
Saumon Label rouge en deux façon, fumé et mariné à la Betterave Gromperekichelcher et son espuma de raifort Geräucher Lachs und Gravad Lachs mariniert mit Rote Bete 1.3.7	22,00 €
Soupe de poissons de Roche maison (toast, rouille, fromage) Fischsuppe mit rouille, käse und toast 1.3.7.10.13	18,00 €
Scampi panés à la Japonaise (Panko) sauce chili façon Asiatique, riz pilaf Shrimps in Pankopanade Süß-Saure Chilisauce asiatische Art 1.2.3.5.6	22,00 €
Cassolette d'Escargots de Bourgogne au beurre fines herbes . Weinbergsschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.13	6 pc 15,00 € 12 pc 25,00 €

VÉGÉTARIEN

Risotto crémeux de céleri-rave, chips de panais 22,00 €
Cremiges Sellerie-Risotto und Pastinaken-Chips 3.10.

Fine tartelette feuilletée au chèvre frais, tomates confites, rucola, pesto 24,00 €
Ziegenkäsetörtchen mit kandierte Tomaten 12.2.3.9

SALADES

Salade César revisitée au poulet croustillant 22,00 €
Caeser Salat (römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, croûtons, parmesan) 1.2.3

LES PÂTES

Penne 19,00 €
Crème de lard fumé du pays au parmesan façon Carbonara 1.2.3

Linguine 25,00 €
Aux fruits de mer sauce aux crustacés 1.2.3.8.13

LES POISSONS

Brochette de Saumon, Lotte, Calamars, scampi, sauce Tartare 38,00 €
Gemischter Fischspiess 2.6.7

Tataki de Thon sur une poêlée de Légumes et quinoa façon Wok 37,00 €
Tuna Tatyaki (thunfisch) auf quinoa gemüse Wok 3.5.7.12.13

Sole meunière de la mer du Nord 49,00 €
Nordsee-Seezunge Müllerin-Art 3.7

LES GIBIERS

Filet de Biche sauce poivrade et ses garnitures 3.8.13 43,00 €
Hirschkuhsteak mit Pfefferoße

Ragout de marcassin à l'ancienne et ses garnitures 3.8.10.13 33,00 €
Wildschweinragout

LA FONDUE

Fondue au Fromage Suisse, charcuteries, pain, salade (min 2 pers) 29,00 €
Käsefondue

LES VIANDES

Jambonneau rôti au four sauce moutarde ou béarnaise Schweinehaxe mit Senfsoße oder béarnaise 1.3.13	28,00 €
Médallions de Faux-filet de boeuf façon Rossini Rindermedaillon nach Rossini Art 1.3.13	39,00 €
Cordon bleu de Veau crème champignons Paniertes Cordon bleu vom Kalb mit Pilzsoße 1.2.3.13	30,00 €
Cheeseburger porc et boeuf, fromage à raclette, bacon 1.2.3.11	23,00 €
Magret de Canard aigre doux miel et porto, spécialité Entenbrust auf meine Art, Portwein-Honigsoße 1.3.13	33,00 €
Entrecôte de Bœuf (350 gr) +- sauce aux choix poivres, beurre fines herbes, champignons, béarnaise Rinderfiletsteak Soße auswahl, (pfeffer, kräuterbutter, pilzsoße, béarnaise 1.2.3.13	38,00 €
Casserole de Rognons et Ris de veau à ma façon spécialité Kalbsnieren und Bries auf meiner Art. 1.3.11.13	30,00 €
Filet américain façon belge Rindertatar auf belgische art 1.2.3.	28,00 €
Côtes d'agneau à l'ail et fines herbes Lammkotelett mit Kräuterbutter 1.3.10.13	39,00 €

NOS CARPACCIOS DE BOEUF DU TERROIR

/servis avec frites et salade en plat 11.

<<Signature K>>	22,00 €
boeuf, foie gras de canard, roquette, parmesan, vinaigrette du chef 2.13.	/30,00 €
<<Burrata>>	19,00 €
boeuf, burrata, huile basilic, citron, pesto , roquette, tomate confite, pignons 3.9.	/28,00 €
<<Classico>>	18,00 €
boeuf, huile d'olive, citron, copeaux de parmesan, roquette 3.	/27,00 €
<<Américain>>	18,00 €
boeuf, sauce américaine, roquette, parmesan, tomates cerise 2.11.	/27,00 €

MENU BIB GOURMAND

55,00 €



Entrées

Croquette

de crevettes grise de la mer du nord, émulsion de crustacés 1.7.

Ou

Champignons

crème, ail et fines herbes, toast pain de campagne 1.3.13

Plats

Aile de Raie

rôti au beurre noir 1.2.3.7

Ou

Veau

En Blanquette à l'ancienne 1.3.13.

Desserts

Tartelette sucrée

crème de citron, meringue , coulis basilic-menthe 2.3.

Ou

Profiterolles

glace vanille, chocolat chaud, chantilly 1.2.3.9

Liste des 14 Allergènes

Intolérances alimentaires à déclarer

Tous nos plats seront indiqués du ou des numéro(s) contenant des allergènes

- 1.Céréales (gluten) 2.Oeufs 3.Lait, crème, beurre 4.Arachides 5.Soja 6.Crustacé
7.Poissons 8.Mollusques (fruits de mer) 9.Fruits à coques (amandes, noisettes, pistaches, noix)
10.Céleri. 11.Moutarde 12.Graines de sésame 13.Sulfites (vin, bière) 14.Lupin (farine, graines de lupin)

LES DESSERTS

Pavlova meringue, crème vanille, fruits rouges	14,00 €
Tartelette citron, meringue, coulis basilic-menthe sucrée	13,50 €
La Traditionnelle crème brûlée	12,00 €
Nougat glacé miel d'acacia, amandes, praliné, coulis de fruits rouges	12,00 €
Café Gourmand 3 petits desserts servi d'un expresso, café ou thé	14,00 €
Moelleux chocolat pure Caraïbe 66 %, glace caramel beurre salé	14,00 €
Dame blanche glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly	13,00 €
Coupe Colonel sorbet citron, Vodka	13,00 €
Café glacé	13,00 €