

LA CARTE

Bienvenue

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

BON APPÉTIT

LES ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

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 Ententopfleber 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 . Weinbergschnecken mit kräuterbutter nach meiner Art 3.13	6 pc 15,00 € 12 pc 25,00 €

SUGGESTION

	Entrée	Plats servi avec pomme nature
Feuilleté d'Asperges Blanches au saumon fumé, sauce mousseline Spargeln mit Räucherlachs, Knuspriger Blätterteig und mousseline 1.2.3.7.13	24,00 €	30,00 €
Méli-mélo d'asperges Blanches et jambon cru du pays vinaigrette vierge Kalte Spargeln und Rohschinken in vinaigrette	23,00 €	29,00 €
Asperges Blanches à la Flamande Weisse Spargeln nach Flämischer Art 2.3	21,00 €	27,00 €

VÉGÉTARIEN

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

SALADES

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

LES PÂTES

Penne au pesto à l'ail des ours, scampi, tomate, courgette Penne mit Bärlauchpesto, scampi, tomaten, und Zucchini 1.1.2.3.6	23,00 €
--	---------

LES VIANDES

Escalope de Veau Viennoise Wienerschnitzel 1.2.3	29,00 €
Médailles 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 €
Faux Filet de Boeuf sauce aux choix poivres, beurre fines herbes, champignons, béarnaise Rinderroastbeef Steak auswahl, (pfeffer, kräuterbutter, pilzsoße, béarnaise 1.2.3.13	35,00 €
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 €

LES POISSONS

Dos de Cabillaud rôti sur lit d'asperges Blanches sauce Mousseline	39,00 €
Gebratenes Kabeljaufilet auf einem Bett von weißen Spargeln mit sauce Mousseline 2.3.7	
Sole meunière de la mer du Nord	53,00 €
Nordsee-Seezunge Müllerin-Art 3.7	

LES JUNIORS un plat au choix et une glace au choix

-Chicken Nuggets, frites, compote de pommes 1.2.3	
-Penne Carbonara 1.2.3	
-Fish and chips 1.2.3.7	16,00 €

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

Omelette Norvégienne à partir de deux personnes (flambé en salle)	14,00 €
Pavlova aux fraises	14,00 €
Crème Brûlée	12,00 €
Nougat glacé au miel, d'acacia, amandes, praliné, coulis de fruits rouges	12,00 €
Moelleux aux chocolat pure Caraïbe, glace caramel beurre salé	14,00 €
Dame blanche au chocolat chaud, crème chantilly	13,00 €
Café glacé	13,00 €

NOS CARPACCIOS DE BOEUF DU TERROIR

/servis avec frites et salade en plat

<<Signature K>>	22,00 €
boeuf, foie gras de canard, roquette, parmesan, vinaigrette du chef 2.13.	/30,00 €
<<Burrata>>	20,00 €
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, tomate cerise 2.11.	/27,00 €