

## Desserts

---



**Profiteroles glacées, sauce au chocolat chaud**

8  
€



**Sorbet framboise arrosé framboise**

9  
€



**Sorbet citron arrosé au marc de gewürz ou à la vodka**

9  
€



**Glaces ou sorbets, crème chantilly (vanille, café, chocolat, framboise, citron, abricot) coupe 3 boules**

6  
€



**Meringue glacée 2 boules, chantilly**

7  
€



**Kougelopf glacé aux raisins macérés au rhum**

8  
€



**Nougat glacé au sirop d'érable**

8  
€



**Moelleux au chocolat noir et crème anglaise (15 minutes d'attente)**

8  
€



**Crème glacée à la fraise**

## Chicken

---



**Poulet frit**

14

## Starter

---



Salade de pot au feu

13  
€

## Main Course

---



ROGNONS DE VEAU SAUCE MADERE

19  
€

## Baguette

---



Ham

## Les desserts

---



Crème brûlée vanille Bourbon

7  
€

## GLACES & SORBETS ARTISANAUX

---



**COUPE DAME BLANCHE**

8  
€

## Les glaces artisanales

---



**Café Liegeois**

8  
€

## Cordons bleus

---



**Cordon bleu de veau au Munster pané ou poêlé sauce crème champignons frais**

21  
€



**Cordon bleu de veau pané ou poêlé sauce crème champignons**

19  
€



**Cordon bleu de volaille pané**

17  
€

## Spaetzles Maison

---



**Spaetzles Norvégienne**

13  
€



**Spaetzles Champignons**

10  
€



**Spaetzles Basse-cour émincé de volaille à la crème)**

13  
€

## **Tartes Flambées (uniquement en soirée)**

---



**Tarte flambée au munster (munster, lardons, oignons)**

10  
€



**Tarte flambée ail et persil (ail et persil, oignons, lardons)**

9  
€



**Tarte flambée au saumon fumé (saumon fumé, oignons, herbes)**

11  
€



**Tarte flambée aux champignons frais (champignons frais, lardons, oignons)**

9  
€



**Tarte flambée gratinée (emmental râpé, lardons, oignons)**

9  
€



**Tarte flambée traditionnelle (lardons, oignons)**

8  
€

## **Nicht kategorisiert**

---



**Filets de daurade royale, sauce Noilly Prat**

20  
€



**Brochette de gambas décortiquées sur lit de pâtes**

21  
€



**Presskopf de joues de porc, crème au raifort**

7  
€



**Assiette de saumon fumé, bouquet de salade**

12  
€



**Les crudités du marché**

9  
€



**Foie gras de canard, compotée d'oignons, toasts campagnards**

13  
€



**Escalopes de foie de canard poêlées, pommes caramélisées**

19  
€



**Salade mixte (Cervelas, emmenthal, œuf dur, tomate, vinaigrette au Melfor)**

12  
€



**Salade gourmande «Charrue » (Foie gras de canard, magret de canard fumé, saumon fumé**

18  
€



**Salade fermière (Emincé de volaille aux épices tandoori sur lit de salades)**

14  
€



**Salade verte aux lardons et oeuf dur**

6  
€



**Consommé aux quenelles de moelle**

5  
€



**Escargots de bourgogne maison (la douzaine)**

16  
€



**Faux-filet Simmental 250 grs Maître d'Hôtel ou sauce au poivre**

22  
€



**Fromage blanc, pommes sautées (supplément jambon cru +3,00 €**

10  
€



**Bœuf gros sel, assiette de crudités, pommes sautées**

18  
€



**Viennoise de veau**

19  
€



**Civet de biche aux champignons frais**

18  
€



**Cœur de rumsteak, Maître d'Hôtel ou sauce au poivre**

18  
€



**Pavé de rumsteak 300 grs, Maître d'Hôtel ou sauce au poivre**

25  
€



**Desserts**



**Asperges**

9



**Foie Gras**