

Entrées - Vorspeisen

Soupe de tomate au basilic	2,80 €
Tomatensuppe mit Basilikumöl	
<i>Tomato soup with Basiloil</i>	
Soupe à l'oignon & Croutons gratinés	3,50 €
Französische Zwiebelsuppe mit gratinierten Croutons	
<i>French onion soup with roasted croutons</i>	
Œuf Meurette (Spécialité)	5,00 €
Pochiertes Ei in einer herzhaften Rotweinsauce	
<i>Poached egg in a decent red wine sauce</i>	
Salade de chèvre	5,50 €
Salat mit gratinierten Ziegenkäse	
<i>Salad with roasted goat's cheese</i>	
Poulpe mariné avec salade du moment	6,50 €
Marinierter Tintenfisch mit Salaten der Saison	
<i>Octopus marinated with salad of instant</i>	

Plats - Hauptgerichte

Ratatouille chaude servie avec pommes vapeurs	7,00 €
Warmes Ratatouille mit neuen Kartoffeln	
<i>Warm ratatouille with new potatoes</i>	
Risotto au Radichio et Parmesan	7,50 €
Risotto mit Radichio und Parmesan	
<i>Risotto with Radichio and Parmesan</i>	
Hachis Parmentier	9,00 €
Frisch Gehacktes vom Rind, Tomaten und Lauch, überzogen mit Kartoffelpüree und überbacken mit Käse an einem Salatbouquet	
<i>Fresh hacked of beef, tomatoes and leek, covered with mashed potatoes and scalloped with cheese, in addition with a small salad</i>	
Tartiflette	11,50 €
Gratin mit neuen Kartoffeln, Speck und Zwiebeln überbacken mit Reblochon	
<i>Gratin with new potatoes, bacon and onions, scalloped with Reblochon</i>	
Blanquette de veau	12,50 €
Blankett vom Kalb mit frischen Champignons, Karotten dazu Basmati- und Wildreis	
<i>Blank form of the calf with fresh champignons and carrots, Basmati and wild rice</i>	

Bœuf Bourguignon	12,50 €
Rindfleischartopf mit frischen Champignons, Karotten, Scharlotten, Speck und neuen Kartoffeln	
<i>Beef stew with fresh champignons, carrots, Scharlotten, bacon and new potatoes</i>	
Filet de saumon rôti au Savarin, servie avec ballotin de riz	14,50 €
Gebratenes Lachsfilet auf Savarin (Frischkäse) mit Salat und Basmatireis	
<i>Roasted salmon fillet on Savarin (cream cheese) with salad and Basmatirice</i>	
Suprême de pintade	14,80 €
Perlhuhnbrust gefüllt mit schwarzen Oliven ⁷ und Salbei an einer Rotweinsauce, Polenta und Salat	
<i>Guinea fowl breast fully with black olives⁷ and sage in a red wine sauce, polenta and salad</i>	
Entrecôte 200 gr. frites maison et légumes de saison	16,50 €
Entrecôte 200 gr. auf Gemüse der Saison und hausgemachten Pommes Frites dazu ein kleiner gemischter Salat	
<i>Entrecôte 200 gr. on vegetable of the season and home-baked chips and a small mixed salad</i>	

Desserts

Crème Caramel	3,00 €
Crème Brûlée	4,50 €
Mousse au chocolat	4,50 €
Mousse à l'orange et son coulis de chocolat	4,50 €
Orangen-Mousse mit Schokoladensauce	
<i>Orange mousse and chocolate sauce</i>	
Mousse au chocolat chaude façon fondant	4,80 €
Gebackenes Mousse au Chocolat	
<i>Baked chocolate mousse</i>	
Sabayon au fruit du moment	5,00 €
Sabayone mit gratinierte Früchte der Saison	
<i>Sabayone with gratin Fruits of the Season</i>	
Profiteroles au chocolat	5,60 €
Hausgemachte Profiteroles mit Vanilleeis und Schokoladensauce	
<i>Homemade profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce</i>	

Sur le pouce / Kleine Gerichte

Tarte Flambée, lardons et oignons	6,00 €
Flammkuchen aus dem Steinofen mit Zwiebeln und Speck	
<i>Flame cake from the oven with onions and bacon</i>	
Tarte Flambée végétarienne	6,50 €
Flammkuchen aus dem Steinofen mit Tomate, Lauch und Paprika	
<i>Flame cake from the oven with tomato, onion and bell pepper</i>	
Assiette de fromage	6,50 €
Kleine französische Käseauswahl	
<i>Selection of cheese</i>	
Assiette de charcuterie	6,70 €
Kleine Französische Wurst- und Schinkenauswahl	
<i>A selection of french salami</i>	
Grande assiette mixte	8,50 €
Gemischte Auswahl von französischen Käsesorten, Wurst und Schinken	
<i>A large plate of cheese and french salami</i>	
Grande assiette de fromage	8,50 €
Große französische Käseauswahl	
<i>A large plate of french cheese</i>	
Galettes	
Végetarisch (Lauchcreme Kirschtomate)	3,50 €
Klassisch (schinken ei käse)	4,50 €
Alsace (Speck Zwiebelcreme)	4,50 €
mit Ziegenkäse und Bacon	4,50 €
mit Lachs und Lauchcreme	5,00 €
Crêpes	
Sucre (Canelle) / Zucker (Zimt)	2,00 €
Chocolat	2,50 €
Caramel	3,00 €

Kinder Menu

Menu pour nos amis les petits gourmands

Pomme de terre cuite au four, avec sauce yahourt
et fines herbes 4,50 €

Gefüllte Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Mischsalat

Full baked potatoes with herbal curd and mixing salad

Escalope de porc frit avec pommes de terre au beurre ou frites maison,
Broccoli et sauce aux champignons 5,80 €

*Paniertes Schweineschnitzel mit Butterkartoffeln oder hausgemachten
Pommes Frites, Broccoli und Champignon-Rahmsauce*

*Breaded pork shred with butter potatoes or home-baked chips,
broccoli and champignon-cream sauce*

Riz au lait et ses friandises Haribo 3,80 €

Milchreis mit Haribobären

Rice in the milk and its sweets Haribo