



LES SUGGESTIONS

Retour du marché	21,00 €	Suggestion du moment ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	25,10 €
Allergènes : Renseignement auprès du personnel		Burger de bœuf confit, sauce barbecue et Emmental fondu	

LES INCONTOURNABLES

Servi entre 11h30 et 14h30

Soupe de butternut ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	16,00 €	Involtini de veau ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	26,70 €
Butternut, marrons, bouillon de légumes, tartine crème, oignons, figues et butternut		Escalope de veau, jambon, emmental et comté, sauce champignons, spaghetti et légumes	
Saumon fumé maison ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	22,90 €	Boudin noir aux pommes ⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹¹	25,20 €
Servi avec ses "Gromperekichelcher", sucrose, radis, copeaux de légumes et bibeleskaes aux herbes		servi avec une purée de pommes de terre, compotée de pomme coing et chou rouge	
César au poulet ¹⁻³⁻⁴⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	22,50 €	Bouchée à la reine ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	19,80 €
Poulet fermier, anchois, avocat, parmesan, sucrose, croûtons et sauce maison		Feuilleté maison garni de ris et de collet de veau, poule et champignons, accompagné de frites et de mesclun de salade	
L'endive comme une tatin ¹⁻⁵⁻⁶⁻⁷⁻⁸⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	21,90 €	Omelette jambon, fromage ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹²	18,50 €
Feuilletage, endive braisée, raisin, masse chèvre mascarpone, jambon marque nationale, noix, salade, vinaigrette miel		Oeufs fermiers, jambon et fromage accompagné de frites et mesclun de salade	

LES ACCOMPAGNEMENTS

(en supplément d'un plat à la carte, en portion)

Légumes de saison	5,00 €	Portion de frites ³⁻¹⁰⁻¹²	4,00 €
Mesclun de salade ³⁻¹⁰⁻¹²	4,00 €	Portion de riz	4,00 €

POUR LES ENFANTS

(enfants jusqu'à 10 ans)

Pâtes jambon, crème ¹⁻³⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰	12,00 €	Escalope de volaille panée ¹⁻⁶⁻⁷⁻⁹⁻¹⁰⁻¹¹	15,10 €
		accompagnée de frites et de légumes de saison	

Liste des allergènes : Allergènes en **gras** / Traces en non gras

1. Gluten - 2. Crustacés - 3. Oeufs - 4. Poissons - 5. Arachides - 6. Soja - 7. Lait - 8. Fruits à coque - 9. Céleri - 10. Moutarde - 11. Sésame - 12. Sulfites

APÉRITIFS

Crodino (sans alcool)	17,5 cl	5,00 €
Bière Clausthaler (sans alcool)	33 cl	3,50 €
Bière blonde de tradition Simon Pils	33 cl	4,20 €
Picon Bière		6,50 €
Porto rouge / Porto blanc	8 cl	6,30 €
Campari	4 cl	5,60 €
Martini blanc / Martini rouge	4 cl	5,60 €
Cynar	4 cl	5,60 €
Kir au vin blanc	12 cl	6,50 €
Kir Royal	12 cl	14,70 €
Ricard, Pernod	4 cl	6,00 €
Gin Gordon's	4 cl	5,60 €
Apérol Spritz	28 cl	9,00 €

SOFT DRINKS

* supplément sirop Monin grenadine ou menthe verte +0,80 €

Orange ou citron frais pressé	27 cl	5,60 €
Jus Vaihinger	20 cl	3,80 €
orange ou pomme ou multifructs ou tomate		
Jus Niehoff's Apfelschorle	33 cl	5,00 €
Coca-Cola, Coca-Zéro, Sprite	20 cl	3,80 €
Fanta, Fuze Tea pêche	20 cl	3,90 €
Royal Bliss tonic ou lemon	20 cl	4,00 €
Lodyss, Rosport classic*	25 cl	3,30 €
Lodyss, Rosport Bleu*	50 cl	4,90 €
Thé glacé ou infusion du moment		7,00 €
Café frappé		5,80 €

CHAMPAGNES / CRÉMANT

Champagne Clos de la Chapelle :

Cuvée Ecrin brut Réserve	37,5 cl	35,10 €
Cuvée Ecrin brut Réserve	75 cl	49,30 €

Coupe de Champagne Clos de la Chapelle 12 cl 14,70 €
(sélectionné par Jeff Oberweis)

Crémant Clos des Rochers	75 cl	37,90 €
Crémant Clos des Rochers Rosé	75 cl	37,90 €

VINS BLANCS

LUXEMBOURG

Riesling Wormeldange Koepchen "Domaine Desom"

8,10 € (12cl) - 33,20 € (75 cl)

Riesling Gottesgof "Domaine Bentz"

20,30 € (37,5cl)

Pinot Gris "Clos des Rochers"

8,30 € (12cl) - 18,30 € (37,5 cl) - 34,20 € (75 cl)

Chardonnay "Remich Goldberg"

9,10 € (12cl) - 37,70 € (75 cl)

VINS ROUGES

CÔTES DE CASTILLON

Bordeaux "Château La Gasparde"

8,20 € (12cl) - 18,00 € (37,5cl) - 34,00 € (75 cl)

SAINT EMILION GRAND CRU

Château Queyron

21,30 € (37,5cl) - 41,90 € (75 cl)

CÔTES DU RHÔNE

Rasteau Tradition

6,50 € (12cl) - 26,50 € (75 cl)

DOMAINE LA RECTORIE

Côté mer

7,80 € (12cl) - 37,00 € (75 cl)

VIN ROSÉ

BANDOL

Domaine de l'Olivette "Cuvée Spéciale"

8,10 € (12cl) - 16,40 € (37,5cl) - 33,40 € (75 cl)

BOISSONS CHAUDES

supplément chantilly ou lait chaud moussé + 1,00 €

* au lait de soja + 1,00 €

Café * ou décaféiné *	3,50 €
Espresso	3,40 €
Espresso Macchiato	3,60 €
Double Espresso	4,40 €
Double Espresso Macchiato	5,10 €
Café portion	6,50 €
Cappuccino italien * ou chantilly	4,50 €
Verre de lait entier froid * ou chaud *	3,00 €
Chocolat chaud enfant	4,50 €
Chocolat chaud, chocolat chaud Viennois maison	6,00 €
Chocolat froid maison	5,20 €
Latte Macchiato *	4,50 €
Latte Macchiato Caramel *	5,10 €
Chai tea latte *	6,80 €
Irish coffee	7,70 €

INFUSIONS & TISANES

Rooibos "Cape Town"	3,80 €
Doux mélange de rooibos, pétales de roses, de tournesol et mauve, aux propriétés antioxydantes et reminéralisantes	
Fruits des bois	3,80 €
Mélange d'hibiscus, bourgeons de roses et fruits séchés, goût sucré fruité	
Camomille	3,80 €
Tisane à têtes entières de camomille sauvage, propriétés calmantes et apaisantes	
Tisane fenouil	3,80 €
Délicat mélange d'herbes, bien connu pour ses propriétés digestives	
Menthe	3,80 €
Tisane parfaite après le repas, aux propriétés digestives et calmantes	
Tisane Relax	3,80 €
Mélange d'herbes (camomille, fleur d'oranger, tilleul, houblon, mélisse, fenouil, lavande) enrichi au goût naturel de fraises des bois	
Verveine-Menthe	3,80 €
Mélange de verveine, de citron et de menthe poivrée, reconnu pour ses propriétés digestives et apaisantes	
Ginger Lemon	3,80 €

THÉS

servis en théière (0,40l), thé en vrac

Darjeeling Margeret's Hope Second Flush	6,50 €
Thé noir du jardin le plus célèbre des Indes à 2000 mètres d'altitude, parfum subtil, très long en bouche, légère note boisée et de fruits mûrs.	
Earl Grey	6,50 €
Thé noir des Indes, parfumé à l'essence de bergamote	
Sencha Special Fin	6,50 €
Thé vert Japonais, couleur vert clair, saveur rafraîchissante, goût intense	
Romeo et Juliette	6,50 €
Romantique mélange de thés verts, papaye, fraises et pétales de roses, parfum doux aux fruits	
Marrakech Mint	6,50 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, très long en bouche	
Thé noir indien	6,50 €
Thé noir Indien, pomme, cannelle, clous de girofle, coriandre, fraises en morceaux, souci des jardins	

servis en verre à thé (0,30l), en sachet mousseline

Darjeeling TGFOP	3,80 €
Thé noir des Indes au pied de l'Himalaya au goût délicat avec une note de raisin muscat, arôme riche et floral	
Earl Grey Impérial	3,80 €
Thé noir des Indes de haute qualité, parfumé à l'essence de bergamote, goût d'agrumes et longueur en bouche	
Ceylon OP1	3,80 €
Thé noir de Sri Lanka, goût doux et rond, thé élégant	
Spécial Jasmin	3,80 €
Thé vert Chinois mélangé aux fleurs de Jasmin, donnant un goût très fin et parfumé	
Rose d'hiver	3,80 €
Thé noir Japonais et Chinois, aux pétales de roses et de tournesol, goût de pêche et abricot	
Bancha Fiorito	3,80 €
Mélange de thé vert Chinois au jasmin et thé vert japonais, goût frais et floral	
Spécial Gunpowder	3,80 €
Thé vert Chinois aux feuilles enroulées, thé le plus bu au monde, goût léger	
Marrakech Mint	3,80 €
Mélange traditionnel de thé vert Chinois Gunpowder et feuilles de menthe, arôme surprenant de menthe, longueur en bouche	

PÂTISSERIES INDIVIDUELLES

<p>Dacquois 6,65 €</p>  <p>Biscuit macaron aux amandes, mousseline vanille aux éclats de nougatine</p>	<p>Mille feuille 6,20 €</p>  <p>Crème vanille, feuilletage caramélisé</p>	<p>Éclair vanille 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème vanille</p>	<p>Éclair chocolat 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème chocolat</p>
<p>Éclair moka 5,20 €</p>  <p>Pâte à choux, crème café</p>	<p>Macaronade 8,05 €</p>  <p>Biscuit chocolat, mousse au kirsch truffée de cerises griottes, mousse légère au chocolat, coques macaron</p>	<p>Coup de coeur 7,35 €</p>  <p>Biscuit chocolat parfumé framboise, mousse chocolat, glaçage framboises</p>	<p>Merveille cajou-poire 7,95 €</p>  <p>Pâte sablée, croustillant aux amandes et praliné à la noix de Cajou, gelée de poire et chantilly vanille</p>
<p>Délice chocolat 7,35 €</p>  <p>Pâte sablée au chocolat, ganache et mousse au chocolat noir 75%</p>	<p>Wonka 7,80 €</p>  <p>Biscuit et croustillant aux noisettes, crémeux au caramel, caramel onctueux, mousse chocolat au lait</p>	<p>Chocolat pistache 7,80 €</p>  <p>Dacquoise, croustillant et crème brûlée pistache, mousse au chocolat noir origine Madagascar, grignotine cacao</p>	<p>Sao Tomé 7,80 €</p>  <p>Croustillant praliné au grué de cacao, biscuit chocolat, gelée de Koa, mousse au chocolat noir Bean to Bar 75% origine Sao Tomé</p>
<p>Nuage framboise 7,70 €</p>  <p>Pâte sablée, dacquoise amande, crémeux framboise, mousse framboise, compotée pomme-framboise</p>	<p>Tout vanille 7,15 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit amande vanille, caramel onctueux, crème brûlée vanille et mousse à la vanille</p>	<p>Vanille-exotique 7,35 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit aux amandes, compotée exotique, mousse vanille, gelée mangue passion</p>	<p>Mont blanc 7,70 €</p>  <p>Pâte sablée, crème de marrons, Chantilly, compotée d'églantine</p>
<p>Tartelette citron 6,80 €</p>  <p>Pâte sablée, crème et panna cotta au citron Amalfi</p>	<p>Tartelette abricots 6,65 €</p>  <p>Pâte sablée, crème d'amande, compote de pommes, abricots infusés au thym</p>	<p>Tartelette soleil 8,15 €</p>  <p>Pâte sablée, biscuit chocolat, gelée framboise, crémeux chocolat, mousse passion, framboises fraîches</p>	<p>Tartelette fromage 4,60 €</p>  <p>Pâte sablée, mousse légère au fromage blanc, zestes de citron</p>

Au fil des saisons, découvrez nos tartelettes du moment. Selon disponibilité du produit dans la journée.

Service et TVA compris. Tous nos produits sont majorés de 15%.
 Prière de vérifier votre facture. Aucune réclamation ne sera acceptée ultérieurement.