



Les Tartes flambées Maison

A grignoter en apéritif ou en plat avec les doigts

- La Classique : Fromage blanc, Oignons, Lardons 5) 6) 9)
- La Gratinée : Fromage blanc, Oignons, Lardons et Emmental râpé 5) 6) 9)
- La Forestière : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé 5) 6) 9)
- La Végétarienne : Fromage blanc, Légumes du Moment, Oignons, Champignons de Paris, Emmental râpé 5) 6) 9)
- La Montagnarde : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Reblochon, Pommes de Terre, Emmental râpé 5) 6) 9)
- L'Alsacienne : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Munster, Emmental râpé 5) 6) 9)
- La Norvégienne : Fromage blanc, Oignons Saumon fumé, Câpres, Emmental râpé 5) 6) 9) 10)
- La Bergère au Chèvre : Fromage blanc, Oignons, Chèvre, Lardons et Miel 5) 6) 9)
- La Bergère au Brie : Fromage blanc, Oignons, Brie, Lardons et Miel 5) 6) 9)

Toutes les tartes flambées sont servies avec une salade verte



Les Entrées

- La Fameuse Soupe à l'Oignon gratinée 5) 6)
- Velouté de Homard en Cappuccino aux Scampi 3) 6) 8)
- Le Traditionnel Œuf à la Russe à la Macédoine de Légumes 2) 9) 14)
- Assiette de Crudités Maison 2) 9) 14)
- La Véritable Terrine de Campagne à l'Ancienne et ses Crudités Maison 2) 5) 9) 14)
- Feiertstengzalot à la Luxembourgeoise 2) 5) 6) 9) 14)

- La Salade César : Aiguillettes de Volailles saupoudrées de Parmesan, Tomates confites, Croutons et son Œuf poché accompagné de Confit méditerranéen et Avocat 5) 6) 9) 14)
- Oeuf Cocotte à la Façon Meurette 6) 9) 13)
- Les Escargots de Bourgogne 6) 8)
- Toast aux Champignons des Bois comme Autrefois et son Méli Mélo de Salade 5) 6) 9) 12) 14)



Menu Enfant

- Inclus une boisson soft et une boule de glace en dessert 5) 6) 8)
- Tarte flambée : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Fromage 5) 6) 9)
- Bouchée à la Reine 5) 6) 9)
- Nuggets de Poulet

Petite Pensée pour les Végétariens

- ☐ Quiche Veggie aux Légumes anciens grillés, Méli Mélo de Salade verte 2) 5) 6) 9) 14)
- ☐ La Tarte flambée végétarienne : Fromage blanc, Légumes du Moment Fromage blanc, Oignons, Champignons de Paris, Emmental râpé 5) 6) 9) 14)
- Le Burger Végète à Rien : Galettes de Pommes de Terre, Steak végé, Cheddar, Spaghetti de Légumes 2) 5) 6) 9)

Les Salades en plats

- Tartare de Bœuf Maison aux Légumes grillés, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan 5) 6) 9) 14)
- La Salade César : Aiguillettes de Volailles saupoudrées de Parmesan, Tomates confites, Croutons et son Œuf poché accompagné de Confit méditerranéen et Avocat 5) 6) 9) 14)
- Carpaccio de Bœuf aux Antipasti de Légumes, Copeaux de Parmesan et Bataille de Roquette 5) 6)

Duo de Jambon cru et cuit et ses petites Crudités à la Crème de Fromage blanc à la Ciboulette et ses Galettes de Pommes de Terre 5) 6) 9) 14)

Tagliata de Filet de Bœuf sur Galettes de Pommes de Terre, Mozzarella au Pesto, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan 5) 6) 9)

Les plats mijotés de ma grand-mère

Weinzossis à la Crème de Moutarde de Meaux, Chou rouge et Purée Maison 5) 6) 13) 14)

La Blanquette de Veau à l'Ancienne aux petits Oignons et Champignons de Paris 5) 6)

La Choucroute à l'alsacienne Metty, Lard fumé, Viennoise, Judd, petit Salé, Quenelle de Foie 13)

Le Traditionnel Pot au Feu de Bœuf aux petits Légumes servi avec sa Salade de Betterave, Pommes nature et Sauce au Raifort 2) 2) 6) 9) 14)

La Noix de joue de porc à la Sacue au Pinot noir 13)

Les Knidellen végétarien 2) 6) 5) 9)

Les Knidellen Lard, Crème et Oignons 5) 6) 9)

• La Traditionnelle Bouchée à la Reine et ses Frites 5) 6)

Les Poissons

• La Marmite du Pêcheur à la Façon Zarzuela (Sandre Scampi, Saumon, Saint Pierre...) 3) 8) 10)

• Pavé de Saumon à l'Oseille sur sa Fondue de Poireaux 6) 10)

• Eilet de Dorade légèrement grillé sur la Plancha, Croustillant de Mendiant aux Herbes 3) 6) 10)

• Marmite de Lotte et Encornet au Jus de Homard

• Pavé de Saumon cuit à l'Unilatéral sur sa Comptée de Ratatouille fraîche, Brochette de Scampi et Jus de Homard 3) 6) 8) 10)



Les Viandes



5) 6)

- Filet de Bœuf , Sauce au choix :
 - Beurre Maitre d'Hotel
 - Béarnaise
 - Poivre
 - Bordelaise
 - Champignons

- Cordon bleu de Veau pané au choix : Crème Champignon OU Fondant de Munster OU Reblochon et Bacon OU Chèvre et Jambon cuit OU Brie

- Cordon bleu de Volaille pané au jambon de volaille au choix : Crème Champignon OU Fondant de Munster OU Reblochon et Bacon OU Chèvre et Jambon cuit OU Brie

- Bavette de Bœuf à la Fondue d'Echalotes et sa Sauce bordelaise

- Rognons de Veau à la Moutarde à l'Ancienne de Madère

- Le Spackelter Let's Burger : Burger entre 2 Galettes de Pommes de Terre, Bacon, Emmental, Oignons rouges

Les Desserts



Les Coupes glacées

- La Dame blanche : Glace Vanille, Chantilly Maison et Chocolat chaud fondant

- Le Café glacé : Glace Vanille, Glace Café, Café froid et Chantilly Maison

Les Coupes rafraichissantes arrosées

- Le Colonel : Sorbet Citron de Sicile arrosé de Vodka

- La Williams : Sorbet Poire arrosé à la Poire Williams 1) 4e) 5) 6) 9) 12) 13)

Les Desserts gourmands

Servis avec des Fruits frais sur un Coussin de Mousse au Chocolat

- Le Café gourmand 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- Le Moelleux au Chocolat Et sa Boule de Glace au Chocolat blanc 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- La Crème brûlée : Parfumée à la Vanille Bourbon 1) 4e) 5) 6) 9) 12)

Les Sorbets

Citron jaune de Sicile	Melon de France
Mandarine de Sicile	Fraise Senga Sengana
Poire Williams Coteaux du Lyonnais	Pommes verte
Pomme verte Granny Smith	Exotique Gingembre
Framboise Meeker	Mangue Alfonsa d'Inde

Les Crèmes glacées 1) 4e) 5) 6) 9) 12) antilly Maison : 1,80€

Barbe à Papa (pour les enfants ... :-))	Vanille Bourbon de Madagascar
Cacahuètes aux Eclats de Chouchou	Café 100% Arabica
Chocolat noir suisse	Fior di Latte
Chocolat blanc suisse	Fraise Sanga Sengana
Gingembre aux Morceaux de Gingembr	Thé vert Matcha du Japon
Banane au Coulis Caramel au Beurre salé	