

UNSERE STARTER

(kann nicht als einzelnes Gericht serviert werden)

Einfacher oder Knoblauchgrüner Salat	4,50€
Schneckenpfosten	
6 Stück	6,00€
12 Stück	12,00€

KÖSTLICH 18,00€

Halbgekochte Entenstopfleber-Terrine
mit Zwiebelmarmelade

Gebratener Markknochen auf Knoblauchsalat	12,00€
Wurstbrett	12,00€
Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast	12,00€
Kandierter Muskelmagensalat pochiertes ei	12,00€
Landpastete seine gewürze	12,00€
Gebratener Saint-Marcellin und Wurstwaren	12,00€

AUSWAHL AN HAUSGERICHTEN

Kalbskopf-Gribiche-Sauce	20,00€
<i>Ein hervorragendes Canaille-Gericht, das für das Haus steht</i>	
Rindfleischwangeneintopf und Linguine	18,00€
<i>Bistro und sehr französisches Gericht, voller Geschmack, Tradition und Geschichte</i>	
Charolais-Rindertartar, gehackt oder mit Messern, zubereitet mit seinen Gewürzen	18,00€
200 g	32,00€
400 g	18,00€
Heiber ziegenkäsesalat auf rohem schinkentost	18,00€
Salatmahlzeit kandierte Mägen pochiertes ei	21,00€
Gegrilltes Kalbskotelett mit Steinpilzsauce	28,00€
Kandierte Lammschulter, 5 Stunden kandiert	21,00€
Fisch des Tages (siehe Tabelle)	

EINE OFFENBARUNG!

"Bauer" Burger 21,00€
Rinderwange "daube style" • Waldbraten
Ein schönes Stück fruchtiges Comté "la
Bande Verte" ...



35,00€

GOURMET-MENÜ
Konsultieren Sie unsere
Schiefer

AUSWAHL VON DESSERTS DES HAUSES

Käse ist die Ergänzung zu einer guten Mahlzeit und die Ergänzung zu einer schlechten

Auswahl an Ziegenkäse und Olivenöl aus der Provence	7,00€
Saint Marcellin verfeinert	6,00€
Schokoladenmousse und englische Sahne	7,00€
Gesalzene Butter Karamell Crème Brûlée	7,00€
Gourmet-Kaffee oder Tee	9,00€
Schokoladenfondant und Pudding	7,00€
Rum baba	7,90€



UNSERE HOLZFEUERGRILLS

Geflügelspieß	16,00€
Andouillette Provençale 5A	17,00€
<i>Reines Schweinefleisch von Maison Filière</i>	
Ganze Entenbrust	25,00€
Gegrillte ganze Kalbsniere	19,00€
Gegrilltes iberisches Schweinefleisch La Pluma	25,00€
Lammkarree mit Kräutern und Saft	23,00€

CHAROLESISCHES RINDFLEISCH

Entrecote	25,00€
Super Rib Steak	38,00€
Rinderfilet	19,00€
Lendensteak	20,00€
Rindfleisch tab	20,00€
Rippchen für zwei Personen	65,00€
Gegrilltes Rinderfilet	25,00€

Aufgespießtes Rindfleisch	18,00€
Rumsteack Stück	18,00€
Metzgerteller (3 vom Küchenchef ausgewählte Stücke)	20,00€

Gourmet-Saucen (nach Wahl) Béarnaise • Pfeffer • Roquefort +2€

SEHR Gourmet-Saucen (nach Wahl) Ceps oder Morchelsauce +4€

EINE WAHL DER WAHL:

Hausgemachte frische Pommes • Gratin Dauphinois

• Pasta • Tägliches Gemüse

Zusätzliche Verkleidung +3€

UNSERE EISCREME

EIS ODER SORBET (3 MESSLÖFFEL)	6,00€
<i>VVanille, Schokolade, Kaffee, gesalzene Karamell, Kokosnuss, Pistazie, Zitrone, Himbeere, Maracuja, Birne</i>	
Zusätzliche schlagsahne	1,50€

EISCREME (3 BÄLLE)	7,50€
Lütticher Kaffee	
<i>Vanilleeis und Kaffee, Kaffee, Schlagsahne</i>	
Lütticher Schokolade	
<i>Vanille- und Schokoladeneis, heiße Schokolade, Schlagsahne</i>	
Weisse Frau	
<i>Vanilleeis, heiße Schokolade, Schlagsahne</i>	
Schwarze Dame	
<i>Schokoladeneis, heiße Schokolade, Schlagsahne</i>	

ALKOHOLISCHE EISCREME (2 BÄLLE)	8,50€
Oberst (Zitronensorbet, Wodka)	
Allgemein (Birnenensorbet, Birnenalkohol)	
Himbeere (Himbeersorbet, Champagner)	
Exotisch (Passionsfruchtsorbet, weißer Rum)	
Caramelo (Karamelleis, Bailey's)	