



L'AUTOMNALE

Pour commencer / Starters

	EN ENTRÉE* AS A STARTER*	EN PLAT AS A DISH
- ŒUF POCHÉ / CRÈME D'AIL ET SAFRAN / NOISETTES / CROÛTONS <i>POACHED EGG / GARLIC AND SAFFRON CREAM / HAZELNUTS / CROUTONS</i>	15€	22€
- CARPACCIO DE THON / BRUNOISE DE BETTERAVE / CRÈME DE WASABI <i>TUNA CARPACCIO / DICED BEETS / WASABI CREAM</i>	16€	24€
- PRESSÉ DE VOLAILLE À LA MOUTARDE À L'ANCIENNE / CÉLERI RÉMOULADE <i>PRESSED CHICKEN WITH WHOLE-GRAIN MUSTARD / CELERY REMOULADE</i>	14€	21€

Pour suivre / Main Courses

- FILET DE TURBOT RÔTI / RAVIOLE DE ROYAN / CRÈME DE POIREAUX <i>ROASTED TURBOT FILLET / ROYAN RAVIOLI / LEEK CREAM</i>	28€
- SOURIS D'AGNEAU CONFITE / TAJINE DE LÉGUMES / BOULGOUR <i>BRAISED LAMB SHANK / VEGETABLE TAJINE / BULGUR</i>	26€
- ENTRECÔTE DE VEAU / POÊLÉE DE CHAMPIGNONS FORESTIERS / LÉGUMES DE SAISON <i>VEAL RIBEYE / SAUTÉED WILD MUSHROOMS / SEASONAL VEGETABLES</i>	27€
- PÂTES FRAÎCHES ARTISANALES DE CHEZ NOSTRA STORIA / POTIMARRON / CHORIZO GRILLÉ <i>FRESH HANDMADE PASTA FROM NOSTRA STORIA / RED KURI SQUASH / GRILLED CHORIZO</i>	25€

Les incontournables / Must-try Dishes

- CHOUROUTE / KASSLER / SAUCISSE / LARD / POMMES VAPEUR <i>SAUERKRAUT / KASSLER / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES</i>	24€
- CORDON BLEU DE VEAU / BEAUFORT A.O.P. / JAMBON FORÊT NOIRE <i>VEAL CORDON BLEU / BEAUFORT A.O.P. CHEESE / BLACK FOREST HAM</i>	28€
- TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE <i>GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED SALAD</i>	24€
- PLAT VÉGÉTARIEN <i>VEGETARIAN DISH</i>	25€

* Afin de préserver l'harmonie et le rythme du repas, nos entrées sont conçues pour précéder un plat principal. Elles ne sont donc pas servies seules. *To preserve the harmony and rhythm of the meal, our starters are designed to precede a main course, so they are not served on their own.*



Et pourquoi pas ? / Cheese

- LA SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER / CONFITURE
SELECTION OF CHEESE / JAM

9€

Pour finir / Desserts

- TARTELETTE AU CHOCOLAT DULCEY / NOIX DE PÉCAN / CACAHUÈTES / GLACE CONFITURE DE LAIT 10€
DULCEY CHOCOLATE TARTLET / PECAN / PEANUTS / MILK JAM ICE CREAM
- TIRAMISU / PRUNES / FIGUES / SORBET PÊCHE DE VIGNE 9€
TIRAMISU / PLUMS / FIGS / PEACH SORBET
- AUMÔNIÈRE / CRÈME PÂTISSIÈRE / POMMES, POIRES, RAISINS CARAMELISÉS 10€
/ CRÈME ANGLAISE À LA CANNELLE / GLACE VANILLE
PASTRY POUCH / PASTRY CREAM / CARAMELIZED APPLES, PEARS & GRAPES / CINNAMON CUSTARD SAUCE / VANILLA ICE CREAM
- LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB 9€
LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT

Menu des P'tits Gourmets (jusqu'à 12 ans) / Children's Menu (up to 12 years) 11€

- EMINCÉ DE POULET / CRÈME /
LÉGUMES / SPAETZEL OU FRITES

OU

- FISH AND CHIPS
(CABILLAUD PANÉ / FRITES)

*MINCED CHICKEN / CREAM
VEGETABLES / SPAETZEL OR CHIPS*

OR

*FISH AND CHIPS
(BATTERED COD / CHIPS)*

DESSERT :

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
2 SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU EU (ALLEMAGNE, PAYS-BAS, IRLANDE).
MERCI DE NOUS SIGNALER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE À LA PRISE DE COMMANDE.

NET PRICES SERVICE INCLUDED - ALL OUR MEATS ARE OF FRENCH OR EU (GERMANY, NETHERLANDS, IRELAND) ORIGIN.
PLEASE INFORM US OF ANY FOOD INTOLERANCES OR ALLERGIES WHEN PLACING YOUR ORDER.