



LA FESTIVE

Pour commencer / Starters

	EN ENTRÉE* AS A STARTER*	EN PLAT AS A DISH
- VELOUTÉ DE HARICOTS BLANC / DÉS DE FOIE GRAS / ESCARGOT POÊLÉ WHITE BEAN VELOUTÉ / DICED FOIE GRAS / SAUTÉED SNAIL	16€	24€
- GRAVLAX DE BAR À LA BETTERAVE / PICKLES DE LÉGUMES BEET-CURED SEA BASS GRAVLAX / PICKLED VEGETABLES	15€	22€
- MINI BAO / CARPACCIO DE POULPE / SALADE DE COLESLAW MINI BAO / OCTOPUS CARPACCIO / COLESLAW SALAD	14€	21€

Pour suivre / Main Courses

- POT AU FEU DE LA MER / HOMARD / ST-JACQUES / BAR SEAFOOD POT-AU-FEU / LOBSTER / SCALLOPS / SEA BASS	29€
- CAILLE FARÇIE / MORILLES / BRISURES DE TRUFFES / LÉGUMES DE SAISON STUFFED QUAIL / MOREL MUSHROOMS / TRUFFLE SHAVINGS / SEASONAL VEGETABLES	27€
- ENTRECÔTE DE SANGLIER / JUS À L'AIL NOIR ET POIVRE VERT / LÉGUMES DE SAISON WILD BOAR RIBEYE / BLACK GARLIC & GREEN PEPPERCORN JUS / SEASONAL VEGETABLES	28€
- LINGUINES / SAUCE TARTUFATA / DUXELLE DE CHAMPIGNONS / BRISURES DE TRUFFE / TRUFFE RÂPÉE LINGUINE / TARTUFATA SAUCE / MUSHROOM DUXELLES / TRUFFLE SHAVINGS / FRESH GRATED TRUFFLE	26€

Les incontournables / Must-try Dishes

- CHOUROUTE / KASSLER / SAUCISSE / LARD / POMMES VAPEUR ALSATIAN SAUERKRAUT / SMOKED PORK LOIN / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES	24€
- CORDON BLEU DE VEAU / FROMAGE À RACLETTE / PERSILLÉ DE JAMBON VEAL CORDON BLEU / RACLETTE CHEESE / BREADED / PARSLEY HAM	28€
- TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED SALAD	24€
- PLAT VÉGÉTARIEN VEGETARIAN DISH	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

- CHARLOTTE / BAVAROISE À LA CLÉMENTINE / PERLE DE YUZU / SORBET CITRON VERT
CHARLOTTE CAKE / CLEMENTINE BAVARIAN CREAM / YUZU PEARLS / LIME SORBET

10€

- MI-CUIT AU CHOCOLAT NOIR 63% / CŒUR PRALINÉ / GLACE NOISETTE
63% DARK CHOCOLATE LAVA CAKE / PRALINE CENTER / VANILLA ICE CREAM

11€

- BLANC MANGÉ COCO / MINISTRONE DE FRUITS EXOTIQUES / SORBET PASSION
MARTINIQUE COCONUT DESSERT / EXOTIC FRUIT MINISTRONE / PASSION FRUIT SORBET

10€

- LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB
LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT

9€

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.