



L'ENTRE DEUX SAISONS

Pour commencer / Starters

	EN ENTRÉE* AS A STARTER*	EN PLAT AS A DISH
- NEMS DE PRESSKOPF CROUSTILLANTS / CRUDITÉS DE CHOU BLANC AU RAIFORT <i>CRISPY PRESSKOPF ROLLS / WHITE CABBAGE SLAW WITH HORSERADISH</i>	15€	22€
- TARTARE DE SAINT-JACQUES / AGRUMES / GELÉE DE CONCOMBRE / MENTHE / SÉSAME NOIR <i>SCALLOP TARTARE / CITRUS / CUCUMBER JELLY / MINT / BLACK SESAME</i>	16€	24€
- POIREAUX VINAIGRETTE / MIMOSA D'ŒUF / CHIFFONNADE DE JAMBON CEBO <i>LEEKS VINAIGRETTE / EGG MIMOSA / SLICED CEBO HAM</i>	14€	21€

Pour suivre / Main Courses

- DOS DE MAIGRE SNACKÉ / LÉGUMES KOSKERA / BEURRE BLANC CITRONNÉ AU CERFEUIL <i>PAN-SEARED MEAGRE FILLET / KOSKERA-STYLE VEGETABLES / LEMON BEURRE BLANC, CHERVIL</i>	29€
- PAVÉ DE VEAU RÔTI / POÊLÉE DE SHIITAKÉS / JUS À L'AIL NOIR <i>ROASTED VEAL LOIN / SAUTÉED SHIITAKE MUSHROOMS / BLACK GARLIC JUS</i>	28€
- MAGRET DE CANARD LAQUÉ / POLENTA CRÉMEUSE AUX ABRICOTS ET AMANDES <i>LACQUERED DUCK BREAST / CREAMY POLENTA WITH APRICOT AND ALMONDS</i>	27€
- RIGATONI / POULPE / CHORIZO / COULIS DE TOMATES ET POIVRONS <i>RIGATONI / OCTOPUS / CHORIZO / ROASTED TOMATO AND PEPPER COULIS</i>	26€

Les incontournables / Must-try Dishes

- CHOUCROUTE / KASSLER / SAUCISSE / LARD / POMMES VAPEUR <i>ALSATIAN SAUERKRAUT / SMOKED PORK LOIN / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES</i>	24€
- CORDON BLEU / PONT-L'ÉVÊQUE / JAMBON SERRANO <i>CORDON BLEU / PONT-L'ÉVÊQUE CHEESE / SERRANO 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>CHEF'S VEGETARIAN PLATE</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

- CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE / CERISE AMARENA
PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE / AMARENA CHERRY 10€
- TARTE FINE AUX POIRES / FRANGIPANE / SAUCE CARAMEL / GLACE VANILLE
PEAR TART / FRANGIPANE / CARAMEL SAUCE / VANILLA ICE CREAM 10€
- CRÉMEUX TENDRE CHOCOLAT NOIR 63% / CRÈME AU PRALINÉ
63% DARK CHOCOLATE CRÉMEUX / PRALINE CREAM 10€
- LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB
LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT 9,50€

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.