



L'AUTOMNALE

Pour commencer / Starters

TERRINE DE CHAMPIGNONS TIÈDE / SALADE DE MÂCHE / AMANDES TORRÉFIÉES

WARM MUSHROOM TERRINE / LAMB'S LETTUCE SALAD / ROASTED ALMONDS

EN ENTRÉE* EN PLAT
AS A STARTER* AS A DISH

14€

21€



MOSAÏQUE DE SAUMON FUMÉ & SAUMON GRAVLAX / CÉLÉRI RÉMOULADE / SAUCE AIGRELETTE

SMOKED SALMON & GRAVLAX SALMON MOSAIC / CELERIAC REMOULADE / LIGHT SOUR CREAM SAUCE

16€

24€



MÉLI-MÉLO DE POIREAUX & BETTERAVES EN VINAIGRETTE / POÊLÉE DE FOIE DE VOLAILLES ET LARDON / CROUTONS

WARM LEEK AND BEETROOT SALAD / PAN-SEARED POULTRY LIVER / BACON LARDONS / CROUTONS

14€

21€



* 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.*

Pour suivre / Main Courses

BLANQUETTE DE LOTTE AU SAFRAN / MINI LÉGUMES / RISOTTO DE PETIT ÉPEAUTRE

SAFFRON MONKFISH STEW / BABY VEGETABLES / SMALL SPELT RISOTTO

28€



SELLE D'AGNEAU FARCIE CUIT EN BASSE TEMPÉRATURE / LÉGUMES DE SAISON (MENTHE, ANCHOIS, PAIN, AIL ET CÂPRES)

SLOW-COOKED STUFFED SADDLE OF LAMB / SEASONAL VEGETABLES (MINT, ANCHOVIES, BREAD, GARLIC, AND CAPERS)

27€



MIGNON DE VEAU RÔTI / DUXELLE DE CHAMPIGNONS / LÉGUMES DE SAISON / SAUCE À LA TRUFFE

ROASTED VEAL TENDERLOIN / MUSHROOM DUXELLES / SEASONAL VEGETABLES / TRUFFLE SAUCE

28€



TRIO DE TAGLIOLINI / QUEUE DE LANGOUSTINE ET GAMBAS / FENOUIL / BISQUE DE LANGOUSTINE

TAGLIOLINI TRIO / LANGOUSTINE TAIL AND PRAWNS / FENNEL / LANGOUSTINE BISQUE

26€



Les incontournables / Must-try Dishes

CHOUCROUTE / KASSLER / SAUCISSES / LARD / POMMES VAPEUR

ALSATIAN SAUERKRAUT / SMOKED PORK LOIN / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES

24€



CORDON BLEU DE VEAU / ROQUEFORT / NOIX / JAMBON BLANC

VEAL CORDON BLEU / ROQUEFORT CHEESE / WALNUTS / WHITE HAM

26€



TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE

GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED GREEN SALAD

24€



PLAT VÉGÉTARIEN

CHEF'S VEGETARIAN PLATE

25€





Et pourquoi pas ? / Cheese

LA SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER / CONFITURE

SELECTION OF CHEESE / JAM

9€



Pour finir / Desserts

TARTE FINE AUX FIGUES / FRANGIPANE AUX NOISETTES / MIEL / GLACE NOUGAT

THIN FIG TART / HAZELNUT FRANGIPANE / HONEY / NOUGAT ICE CREAM

10€



BABA BOUCHON AU LIMONCELLO / CRÈMEUX CITRON ET CITRON YUZU

LIMONCELLO RUM BABA / LEMON CREAM AND YUZU LEMON

10€



ÎLE FLOTTANTE / RÂPÉ DE NOIX DE COCO / CRÈME ANGLAISE AU CHOCOLAT NOIR 63%

FLOATING ISLAND / SHREDDED COCONUT / 63% DARK CHOCOLATE CUSTARD SAUCE

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.

Soucieux de vous offrir une fraîcheur optimale, nos plats sont cuisinés à la commande. Un léger délai d'attente peut être nécessaire à leur parfaite réalisation. Toutes nos viandes sont d'origine française ou EU (Allemagne, Pays-Bas, Irlande).

NET PRICES SERVICE INCLUDED - To ensure the highest quality and freshness, all our dishes are prepared to order.

We appreciate your patience as our chefs take the time needed to perfect your meal.

All our meats are of French or EU (Germany, Netherlands, Ireland) origin.

LISTES DES ALLERGÈNES

Merci de nous signaler toute
intolérance ou allergie alimentaire
à la prise de commande.

Please inform us of any food
intolerances or allergies when
placing your order.



GLUTEN



PRODUITS
LAITIERS



OEUFS



SULFITES



MOUTARDE



SOJA



CÉLÉRI



FRUITS
À COQUE



SÉSAME



ARACHIDES



LUPIN



POISSON



MOLLUSQUES



CRUSTACÉS