



## LA CARTE

### *Pour commencer...*

- HOUMOUS DE BETTERAVE / TARTARE DE DAURADE / CITRON VERT	14 €
- TATAKI DE BOEUF / SALADE DE CHOUX À LA THAÏLANDAISE	16 €
- PRESSÉ / LÉGUMES CONFITS / SALADE MÊLÉE / DÉS DE FÉTA	13 €

### *Pour suivre...*

- PAVÉ DE BAR RÔTI / CROÛTE D'HERBES AUX NOIX DE PÉCAN / GALETTE DE POMME DE TERRE	28 €
- CANON DE COCHON DUROC / CONDIMENT BASQUE / LÉGUMES DU MOMENT	23 €
- T BONE DE VEAU / MORILLES / ASPERGES	25 €
- PARPADELLES / POLPETTES DE SALSICCIA / RICOTTA SALÉE	19 €

### *Les incontournables...*

- CHOUCROUTE / KASSLER / SAUCISSES / LARDS / POMMES VAPEUR	19 €
- CORDON BLEU DE VEAU / TOMME D'ALSACE À L'AIL DES OURS / JAMBON ITALIEN AUX HERBES	25 €
- TOURTE DES GOURMETS / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE	18 €
- PLAT VÉGÉTARIEN	18 €

### *Et pourquoi pas ?*

- LA SÉLECTION DE  
NOTRE FROMAGER  
/ CONFITURE 8 €

### *Pour finir...*

- CRÈME BRÛLÉE / CARAMBAR	8 €
- TIRAMISU / BROWNIES / PISTACHES / NOISETTES / GLACE NUSTI	8 €
- SOUPE RHUBARBE / FRAISES / SORBET FRUIT DU DRAGON	8 €
- CAFÉ LIÉGEOIS	8 €

### *Menu des P'tits Gourmets (jusqu'à 12 ans)* 9,80 €

- EMINCÉ DE POULET / CRÈME / LÉGUMES / SPAETZEL OU FRITES *OU* - FISH AND CHIPS (CABILLAUD PANÉ / FRITES)

DESSERT : 2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

PRIX NETS - TOUTES NOS VIANDES SONT D'ORIGINE FRANÇAISE OU EU  
MERCİ DE NOUS SIGNALER TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE ALIMENTAIRE À LA PRISE DE COMMANDE