

## \_\_ Nos Suggestions pour le Déjeuner \_\_

Le plat express ou notre suggestion du jour sont uniquement disponibles les midis du mardi au vendredi. Hors jours fériés.

### Plat Express

**Pièce du boucher grillée à la plancha, frites et salade verte ..... 17.90€**

*Gegrilltes Rindersteak, Pommes und Salat*  
*Grilled beef steak, French fries and salad*

***Ou***

**Le plat du jour ..... 12.00€**

**Voir ardoise**

*Tagesempfehlung (siehe Tafel)*  
*Daily suggestion (See blackboard)*

## \_\_ Les Formules du Moment \_\_

### \_\_ ONGLET DE BŒUF \_\_ À VOLONTÉ\*

Sauce au choix, salade verte et frites

**24.50€/ pers.**

\*dans la limite des stocks disponibles

La seconde portion de salade ou frites sont en supplément et non incluses dans la formule à volonté.

*All-you-can-eat Hangersteak vom Rind, Sauce nach Wahl,  
Grüner Salat und Pommes  
\* solange Vorrat*

*Die zweite Portion Salat oder Pommes sind extra und sind nicht in der All-you-can-eat-Formel enthalten.*

*All-you-can-eat beef hanger steak, sauce of your choice,  
green salad and french fries  
\* limited stock*

*The second portion of salad or chips are extra and are not included in the all-you-can-eat offer.*

### \_\_ CARPACCIO DE BŒUF \_\_ À VOLONTÉ\*

Accompagné de frites

**21.00€/ pers.**

\*dans la limite des stocks disponibles

La seconde portion de salade ou frites sont en supplément et non incluses dans la formule à volonté.

*All-you-can-eat Rindercarpaccio, Pommes  
\*Solange Vorrat*

*Die zweite Portion Salat oder Pommes sind extra und sind nicht in der All-you-can-eat Formel enthalten*

*All-you-can-eat beef carpaccio, French fries  
\*limited stock*

*The second portion of salad or chips are extra and are not included in the all-you-can-eat offer.*



Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la composition des plats en rapport avec la liste des allergènes notoires. Prix nets.

## ----- Nos Entrées -----

- Le foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment et toasts** ..... *Petit* 14.90€ *Grand* 23.50€  
*Ente Foie Gras, Chutney und Toasts*  
*Duck Foie Gras, chutney of the day and toast*
- L'os à moelle rôti, toast et salade verte** ..... 12.30€  
*Gebratener Markknochen, Toast und grüner Salat*  
*Roasted Marrow bone, toast and green salad*
- Les 6 escargots au beurre persillé** ..... 7.50€  
*6 Schnecken mit Kräuterbutter*  
*6 snails with parsley and garlic butter*

## ----- Nos Plats -----

- Entrecôte de bœuf °** ..... env. 200 g 24.00€  
 Délicieusement persillée et goûteuse ..... env. 400 g 45.00€  
*Zwischenrippenstück vom Rind*  
*Beef Entrecote*
- Tartare de bœuf au couteau, salade verte et frites** ..... 18.60€  
*Tartar vom Rind, grünem Salat und Pommes*  
*Beef tartare with green salad and french fries*
- Ribs de porc sauce barbecue °** ..... 22.00€  
*Spareribs vom Schwein in Barbecue Sauce*  
*Pork ribs with barbecue sauce*
- Suprême de poulet jaune d'Alsace °** ..... 19.30€  
*Hähnchenbrust aus dem Elsass*  
*Chicken breast from Alsace*
- Magret de canard à l'orange °** ..... 21.50€  
*Entenbrust mit Orangensauce*  
*Duck breast with orange sauce*
- Rognons de veau à la moutarde °** ..... 19.50€  
*Kalbsnieren in eine cremige Senfsauce*  
*Veal kidneys in a creamy mustard sauce*
- Pavé de saumon, sauce pesto maison, risotto aux légumes de saison** ..... 21.60€  
*Lachssteak mit hausgemachte Pestosauce, Risotto mit saisonalem Gemüse*  
*Salmon steak, homemade pesto sauce, risotto with seasonal vegetables*
- Risotto aux légumes de saison**  ..... 17.20€  
*Risotto mit saisonalem Gemüse*  
*Risotto with seasonal vegetables*

° **Garniture au choix**  
*Beilage nach Wahl*  
*Side dish of your choice*

 Plat végétarien

## \_\_\_\_\_ **Nos Accompagnements** \_\_\_\_\_

*Pour accompagner votre viande,  
choisissez la garniture de votre choix et l'une de nos sauces faites maison.*

### >>> **Les garnitures au choix** <<<

**Frites | Salade verte | Pommes de terre Rattes sautées | Légumes du jour**

*Pommes | Grüner Salat | « Rattes » Kartoffeln | Gemüse des Tages*

*French Fries | Green salad | « Rattes » potatoes | Seasonal vegetables*

### >>> **Les sauces au choix** <<<

Toutes nos sauces sont faites maison

**Poivre | Béarnaise | Beurre Maître d'Hôtel | Échalotes | Crème et champignons**

*Pfeffersauce | Béarnaise-Sauce | Knoblauchbutter | Schalotten | Sahnesauce mit Pilzen*

*Pepper sauce | Béarnaise sauce | Garlic Butter | Shallots | Creamy sauce with mushrooms*

### >>> **Les suppléments** <<<

**Foie gras à la Rossini** ..... **7.30€**

**Os à moelle** *Markknochen/ Marrow bone* ..... **6.30€**

**Salade verte** *Grüner Salat / Salad*..... **2.50€**

**Frites, légumes, Pommes de terre rattes sautées** ..... **4.30€**

*Pommes, Gemüse, « Rattes » Kartoffeln / Fries, vegetables, „rattes“ potatoes*





## \_\_ Menu P'tit Boucher \_\_

### Kindermenü / Children Menu

(enfant de – de 12 ans)

**9.90€**

Escalope de poulet panée,  
sauce crème et champignons,  
frites et salade  
+  
2 boules de glace au choix

## \_\_\_\_\_ Nos Desserts \_\_\_\_\_

**Moelleux au chocolat noir, crème anglaise, glace vanille et chantilly maison** ..... 9.50€

*Schokokuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis und hausgemachte Schlagsahne  
Chocolate cake with custard, vanilla ice cream and homemade whipped cream*

**Crème brûlée à la vanille** ..... 7.50€

*Vanille Crème brûlée / Vanilla Crème brûlée*

**Tarte du moment**..... 6.90€

*Torte des Tages / Pie of the day*

**Tiramisu du moment** ..... 9.90€

*Tiramisu des Tages / Today's tiramisu*

**Dame Blanche**..... 7.80€

*Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream*

**Café liégeois** ..... 7.80€

*Eiskaffee / Coffee ice cream with hot coffee and whipped cream*

**Les glaces :** ..... 1 boule **2,30€** ..... 2 boules **4,60€** ..... 3 boules **6,90€**

*Glaces : vanille, chocolat, café*

*Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise , fraise*

**Café gourmand**..... 10.50€