

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)

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 14.00€

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

Crème de choucroute au crémant, diablotin de foie gras 7.00€

Sauerkrautcreme mit Crémant, ente Foie Gras « bonbon »

Sauerkraut cream with crémant and foie gras « bonbon »

Nos Plats

Entrecôte de bœuf °	env. 200 g	24.00€
Délicieusement persillée et goûteuse	env. 400 g	45.00€
<i>Zwischenrippenstück vom Rind</i>		
<i>Beef Entrecote</i>		
Civet de chasse locale, pommes de terre Rattes sautées		21.00€
<i>Wildfleischragout, « Rattes » Kartoffeln</i>		
<i>Game stew, « Rattes » potatoes</i>		
Ribs de porc sauce barbecue °		20.00€
<i>Spareribs vom Schwein in Barbecue Sauce</i>		
<i>Pork ribs with barbecue sauce</i>		
Suprême de poulet jaune d'Alsace °		19.30€
<i>Hähnchenbrust aus dem Elsass</i>		
<i>Chicken breast from Alsace</i>		
Magret de canard à l'orange °		21.50€
<i>Entenbrust mit Orangensauce</i>		
<i>Duck breast with orange sauce</i>		
Rognons de veau à la moutarde °		19.50€
<i>Kalbsnieren in eine cremige Senfsauce</i>		
<i>Veal kidneys in a creamy mustard sauce</i>		
Pavé de saumon, sauce pesto maison, risotto aux légumes de saison		21.60€
<i>Lachssteak mit hausgemachte Pestosauce, Risotto mit saisonalem Gemüse</i>		
<i>Salmon steak, homemade pesto sauce, risotto with seasonal vegetables</i>		
Choucroute 5 viandes		22.50€
<i>Sauerkraut 5 Fleischsorten</i>		
<i>Sauerkraut 5 meats</i>		
Risotto aux légumes de saison (V)		17.20€
<i>Risotto mit saisonalem Gemüse</i>		
<i>Risotto with seasonal vegetables</i>		

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

(V) **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€
<i>Schokokuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis und hausgemachte Schlagsahne</i> <i>Chocolate cake with custard, vanilla ice cream and homemade whipped cream</i>	
Crème brûlée à la vanille	7.50€
<i>Vanille Crème brûlée / Vanilla Crème brûlée</i>	
Tarte du moment	6.90€
<i>Torte des Tages / Pie of the day</i>	
Tiramisu du moment	9.90€
<i>Tiramisu des Tages / Today's tiramisu</i>	
Dame Blanche	7.80€
<i>Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
Café liégeois	7.80€
<i>Eiskaffee / Coffee ice cream with hot coffee and whipped cream</i>	
Les glaces :	1 boule 2,30€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,90€
<i>Glaces : vanille, chocolat, café</i> <i>Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise , fraise</i>	
Café gourmand	10.50€