

__ Nos Suggestions pour le Déjeuner __

Le plat express ou notre suggestion du moment 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

Suggestion du moment 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	<i>Petit</i> 14.90€	<i>Grand</i> 23.50€
<i>Ente Foie Gras, Chutney und Toasts</i>		
<i>Duck Foie Gras, chutney of the day and toast</i>		
L'os à moelle rôti, toast et salade verte		12.30€
<i>Gebratener Markknochen, Toast und grüner Salat</i>		
<i>Roasted Marrow bone, toast and green salad</i>		
Les 6 escargots au beurre persillé		7.50€
<i>6 Schnecken mit Kräuterbutter</i>		
<i>6 snails with parsley and garlic butter</i>		

----- Nos Plats -----

Entrecôte de bœuf °	<i>env. 200 g</i>	24.00€
<i>Délicieusement persillée et goûteuse</i>		
<i>Zwischenrippenstück vom Rind</i>		
<i>Beef Entrecote</i>		
Tartare de bœuf au couteau, salade verte et frites		18.60€
<i>Tartar vom Rind, grünem Salat und Pommes</i>		
<i>Beef tartare with green salad and french fries</i>		
Ribs de porc sauce barbecue °		22.00€
<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>		
Risotto aux légumes de saison 		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

 **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€

Nuggets de poulet,
sauce crème champignons, frites
+
Dessert Surprise

_____ 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€