

ENTRÉES

„Classique ou moderne, il n’y a qu’une seule cuisine...La Bonne“
- Paul Bocuse 1926 - 2018 -



CLASSICS

Croquette de Fromage ^{1,3,5,7,10}

sauce moutarde aux figues,
salade et fenouil au vinaigre

🌿
15,00€

Feierstengszalot ^{3,9,10}

Fair FleeschLU
salade de viande avec cornichons,
échalotes, persil et un œuf poché

🐮
18,00€

Salade de Chèvre Berdorfer ^{1,3,7,10}

avec des croûtons de croissants au beurre,
chutney de saison, tomate, carotte
et vinaigrette à la ciboulette

🌿
14,00€ / 18,50€

SIGNATURE DISH

Gravlax d’Omble Chevalier ^{4,7,10}

vinaigrette à la livèche, salade,
oignon pickles, fenouil
et graines de moutarde

🐟
19,50€

Toast aux Champignons revisité

des champignons frais râpés, ^{1,3,10}
une sauce crémeuse aux champignons
et de jeunes pousses d’herbes du jardin.

🌿
15,50€

SHARING

Plateau de Charcuterie ^{1,3,10}

avec spécialités régionales
21,00€

SPECIALS OF THE SEASON

Hierken ^{4,7,10}

filets de Hareng marinés à la crème,
pomme, salade

🐟
16,00€

Burrata

sur pain croustillant avec betterave rouge, persil
et miel de chili fermenté

🌿
15,50€

Salade de lentilles ^{1,3,7,10}

betterave rouge, graines de tournesol, chutney,
croûtons de croissants au beurre, oignons
rouges, persil, carottes et graines de moutarde

🌿
14,00€

Les allergènes 1. Céréales contenant du Gluten 2. Crustacés 3. Œufs 4. Poisson 5. Arachides

6. Soja 7. Lait 8. Fruits à coque 9. Céleri 10. Moutarde 11. Graines de sésame

12. Sulfites 13. Lupin 14. Mollusques / Weichtiere

Beef 🐮

Pork 🐷

Poulet 🐔

Fish 🐟

Vegetarian 🌿

Vegan 🌿

PLATS

„La cuisine, c'est un peu comme le cinéma. C'est l'émotion qui compte."
- Anne-Sophie Pic -

SIGNATURE DISH

**Joue de Bœuf
braisée au vin rouge** 7,9
*purée de pommes de terre et légumes
de saison, jus de bœuf et raisins picklés*

29,50€

CLASSIQUE

Bäerdrefe Burger 1,3,5,10
*avec fromage "Roude Bouf",
tomate, salade, cornichons,
oignons, bbq-mayonnaise et frites*

19,50€

Bouchée à la Reine 1,3,5,7,10
avec frites et salade

23,50€

Cordon Bleu 1,3,5,7,10
*de volaille avec fromage "Roude Bouf",
jambon cuit, sauce aux champignons,
purée de pommes de terre
et carottes sautées*

23,00€


Millefeuille aux Légumes 1,9,10
*pâte feuilletée avec confit d'oignons,
légumes de saison, pommes de terre, céleri
et jeunes pousses d'herbes de notre jardin*

20,00€

SPECIALS OF THE SEASON

Risotto végétarien 7
*aux champignons shimeji, champignons de Paris frais,
herbes et parmesan*

22,00€

Sandre sauvage poché 3,4,5,7
*sur pommes de terre grenaille écrasées,
chou frisée à la crème, sauce béarnaise mousseuse,
betterave rouge, oignons frits,
herbes et fleurs fraîches*

34,50€

Filet de bœuf 3,9,7
*tomate confite à la framboise, chips de racine,
pomme de terre grenaille, légumes saison,
sauce bernaïse et jus boeuf*

37,00€

EXTRAS

Frites  5
4,00€

Purée de Pommes de Terre  7
4,50€

Pommes de Terre Grenaille 
4,00€

Salade Mixte  3
3,50€

Légumes Mixte 
4,50€

Sauce Champignons  1,3,7
3,50€

DESSERTS



„C'est une histoire d'amour la cuisine, il faut tomber amoureux des produits et puis des gens qui les font."
- Alain Ducasse -

DESSERTS

Moelleux au Chocolat 1,3,7
avec 1 boule de glace à la vanille
🌿
10,50€

Crème brûlée 3,7
à la fève tonka
🌿
9,50€

Dame Blanche 3,7
crème montée à la main et tranches d'amandes
🌿
9,50€

Trilogie de Sorbets
🌿
9,00€

Assiette de fromages affinés 1,7,10
raisins secs marinés, miel, moutarde et confiture
🌿
13,50€

Choux Praliné 1,3,7
façon Paris-Brest avec 1 boule de sorbet framboise
🌿
11,50€