

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€

Feierstengszalat 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€

SHARING

Plateau de Charcuterie 1,3,10
avec spécialités régionales
23,00€

SIGNATURE DISH

Toast aux Champignons revisité
des champignons frais râpés,
une sauce crémeuse aux champignons
et de jeunes pousses d'herbes du jardin.
15,50€

SPECIALS OF THE SEASON

Carpaccio de Truite saumonée 4,7,10
kumquat, livèche, graines de moutarde,
oignons rouges picklés et un petit bouquet de salade
19,50€

Burrata 1,7
mozzarella cremeuse sur pain croustillant
avec tomates fraîches colorées, persil
et miel au chili fermenté
16,50€

Salade de Magret de Canard fumé 1,3,7,10
» façon Ceasar «
Œuf poché, salade Roma, vinaigrette au parmesan,
tomates cerises, oignons rouges
et croûtons de croissants au beurre
14,50€

Tartare de Bœuf avec Pain Focaccia 1,3,10
tartare de filet de boeuf coupé à la main,
cornichons, câpres, échalotes, persil, jaune d'œuf
16,50€

Bruschetta 1
Focaccia aux tomates, à l'ail et aux herbes fraîches
13,50€

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

31,50€

SPECIALS OF THE SEASON

Poulpe grillé au Chimichurri 4,10,14
écrasé de pommes de terre, câpres,
oignons sautés, citron vert et légumes frais croquants

31,50€

Artichauts sautés au Chimichurri 1,3
pommes de terre grenaille, câpres, tomate cerise,
oignons sautés, citron vert et un bouquet de roquette

23,00€

Pasta all'Amatriciana 3,7,10
pâtes, sauce tomate avec guanciale,
chips guanciale et Grana Padano

22,00€

CLASSIQUE

Bäerdrefer 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

24,00€

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€

Filet de Bœuf 3,9,7,13
tomate confite à la framboise, chips de racine,
pomme de terre grenaille, légumes saison,
sauce bernaïse et jus boeuf

37,00€

Filet de Bœuf Rossini 7,9,13
foie gras de canard grillé avec confit d'oignons, légumes de
saison, pomme de terre grenaille
et sauce jus de boeuf

39,50€

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
11,50€

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€

Tartelette chaude aux Pommes caramélisées 1,3,7
tartelette en pâte feuilletée avec des tranches de pommes caramélisées
et une boule glacée à la vanille
11,50€

EXTRAS

Frites 5
4,50€

Purée de Pommes de Terre 7
6,00€

Pommes de Terre Grenaille
5,00€

Salade Mixte 3
3,50€

EXTRAS

Légumes Mixte
5,00€

Sauce Champignons
3,50€

Sauce Béarnaise 1,3,7
3,50€

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

1,3,7

Beef
Pork
Poulet

Fish
Vegetarian
Vegan