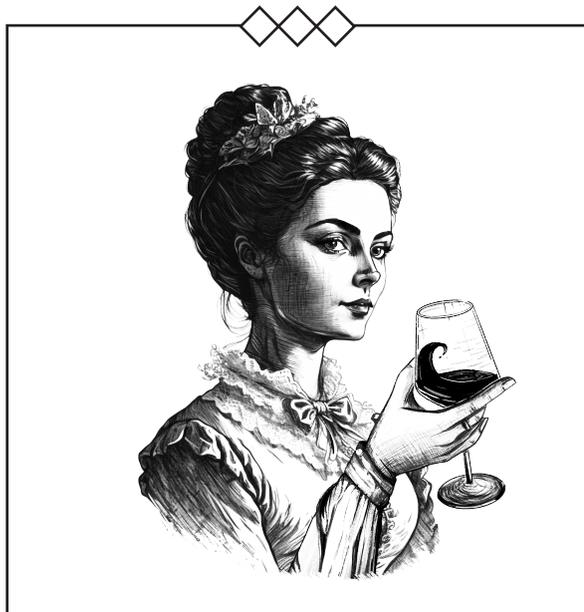


ENTRÉES

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



SIGNATURE DISH

Toast aux Champignons revisité ^{1,3,10}

*des champignons frais râpés,
une sauce crémeuse aux champignons
et de jeunes pousses d'herbes du jardin.*

🌿
15,50€

Burrata ^{1,7}

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

🌿
16,50€

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€

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€

Tartare de Bœuf avec Foccacia ^{1,3,10}

*tartare de filet de boeuf coupé à la main,
cornichons, câpres, échalotes, persil, jaune d'œuf frais*

🐮
16,50€

Oeuf Cocotte à la Truffe ^{3,7}

et Focaccia avec parmesan

🌿
13,00€

SHARING

Plateau de Charcuterie ^{1,3,10} avec spécialités régionales

jambon cru et cuit, pâte de riesling, saucisson et fromage
23,00€

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 🌱

ENTRÉES

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

Suprême de Poulet fumé avec Polenta 1,7,9
avec shimeji rôtis, pois chiches et tomates séchées
et grana padano frais râpé



25,00€

Souris d'Agneau 9

jarret d'agneau braisé sur pommes de terre grenaille,
jarret d'agneau braisé au vin rouge avec légumes de saison



31,00€

Polenta aux Champignons 1,7

shimeji rôtis, pois chiches et tomates séchées
et grana padano frais râpé



21,00€

Sandre Pochée au Beurre Noisette 3,4,7,9

espuma de cresson, haricots noirs au jambon de parme
et crumble aux agrumes et aux amandese



31,00€

CLASSIQUE

Bäerdrefer Burger 1,3,5,10

100% boeuf, pain brioche,
fromage "Roude Bouf", tomate, salade,
cornichons, oignons, bbq-mayonnaise et frites



21,00€

Bouchée à la Reine 1,3,5,7,10

avec frites et salade



23,50€

Cordon Bleu de Volaille revisité 1,3,5,7,10

avec fromage "Roude Bouf",
jambon cuit, sauce aux champignons,
jus de boeuf, purée de pommes de terre
et carottes fane 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 de saison,
sauce bernaïse et jus de boeuf



37,00€

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€

Choux Praliné 1,3,7
façon Paris-Brest et boule de sorbet framboise
🌿
12,00€

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€