

Pour le Déjeuner

Le plat express est uniquement disponible 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 Metzgerstück, Pommes und Salat
Grilled Butcher's cut, French fries and salad

Nos Suggestions du moment

Le chef vous propose ses inspirations du moment.
Notre équipe en salle se fera un plaisir de vous les
faire découvrir, n'hésitez pas à leur demander le
tableau des suggestions.

*Fragen Sie unser Team nach den Vorschlägen
des Küchenchefs.*

Ask our team for the chef's suggestions.

Nos Entrées

Mi-cuit de foie gras de canard, coulis de betterave, chou romanesco et chioggia en pickles

Petit : 14.90 €

Ente Foie Gras, Rote-Bete-Coulis, Romanesco-Kohl und Chioggia Pickles

Grand : 23.50 €

Duck foie gras with beetroot coulis, pickled romanesco cabbage and Chioggia

Foie gras poêlé et crème de foie gras 14.50 €

Gebratene Foie Gras und cremige Foie Gras Sauce

Pan-fried foie gras and creamy foie gras sauce

Os à moelle gratiné et fleur de sel 12.90 €

Im Ofen gerösteter Markknochen und Fleur de Sel

Grilled marrow bone with fleur de sel

Petit carpaccio de bœuf « fait maison » et son pesto 11.70 €

Kleines „hausgemachtes“ Rindfleischcarpaccio mit Pesto

Small homemade beef carpaccio with pesto

Salade de chèvre chaud et crudités 11.50 €

Blattsalat mit warmem Ziegenkäse und Rohkost

Warm goat's cheese salad with raw vegetables and green salad

*La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix. Prix nets. Service compris.*



____ Nos Plats ____

Filet de bœuf, jus corsé au romarin, échaillons rôtis et pommes de terre « Rattes » 31.50 €

*Rinderfilet, kräftiger Rosmarinsaft, geröstete Schalotten und „Rattes“-Kartoffeln
Beef filet, rosemary gravy, roasted shallots, and "Ratte" potatoes*

Le TARTARE (bœuf ou gibier selon la saison), frites et salade 24.50 €

*Das Tatar (Rindfleisch oder Wild je nach Saison), Pommes und Salat
Tartare (beef or game depending on the season), chips, and salad*

L'onglet à volonté, frites et salade 24.50 €

*Une portion de frites et de salade est incluse dans la formule. Si vous souhaitez un accompagnement supplémentaire : portion de frites : 4.30€ | portion de salade : 2.50€
Hanger Steak nach Belieben, Pommes und Salat (nur eine Portion von Pommes und Salat ist im Preis inbegriffen)
All-you-can-eat hanger steak, chips, and salad (only one portion of chips and salad is included in the price)*

Grand Carpaccio de bœuf « fait maison » et son pesto, frites 17.00 €

*Hausgemachtes Rindercarpaccio, Pesto und Pommes
Homemade beef carpaccio, pesto and chips* Assiette supplémentaire: 4.00 €

Suprême de pintade, sauce crème et graines de coriandre, huile de truffe blanche, écrasé de patates douces 25.90 €

*Perlhuhnbrust, Sahnesauce und Koriandersamen, weißes Trüffelöl, Süßkartoffelpüree
Guinea fowl supreme, creamy sauce with coriander seed, white truffle oil, mashed sweet potatoes*

Omble chevalier, sauce crème citronnée et écrasé de patates douces 26.90 €

*Saibling, Zitronenrahmsauce und Süßkartoffelpüree
Arctic char, creamy lemon sauce and mashed sweet potatoes*

Le plat Végé du Boucher  24.00 €

Boulgour томатé, demi-oignon rôti et aillé, haricots rouges et maïs poêlé, lit d'herbes : coriandre et persil, petit jus de citron vert et caviar d'aubergine

*Geröstete halbe Zwiebel mit Knoblauch, Bulgur mit Tomate, gebratene rote Bohnen und Mais, Koriander und Petersilie, mit Limettensaft und Auberginenkaviar
Roasted half onion with garlic, tomato bulgur, sautéed red beans and corn, coriander and parsley with lime juice and eggplant caviar*

>>> Les sauces au choix <<<

Toutes nos sauces sont faites maison

Chimichurri | Alfredo (Parmesan & ail) | Échalotes | Crème et champignons de saison | Beurre Maître d'Hôtel | Jus Corsé | Crème et graines de coriandre | Sauce Roquefort

Chimichurri | Alfredo (Parmesan & Knoblauch) | Schalotten | Rahm und Pilze der Saison | Kräuterbutter | Kräftiger Saft | Rahm und Koriandersamen | Roquefort-Sauce

Chimichurri | Alfredo (parmesan & garlic) | Schalots | Cream and seasonal mushrooms | Garlic butter | Gravy | Cream and coriander seeds | Roquefort sauce



__ Menu P'tit Boucher __ **Kindermenü / Children Menu**

(enfant de – de 12 ans)

9.90€

Nuggets de poulet ou steak haché

Accompagnement : frites

+

Dessert Surprise

Nos Desserts

Crème brûlée du moment **7.50 €**

Crème brûlée des Tages / Today's Crème brûlée

Tartelette chocolat caramel **9.00 €**

Schokoladen-Karamell-Törtchen / Chocolate and caramel tartlet

Pavlova du moment **7.50 €**

Pavlova des Tages / Today's pavlova

Tiramisu du moment **8.50 €**

Tiramisu des Tages / Today's tiramisu

Café gourmand **12.50 €**

Dame Blanche **7.80 €**

Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream

Café liégeois **7.80 €**

Eiskaffee / Coffee ice cream with hot coffee and whipped cream

Les glaces : 1 boule **2.30 €** 2 boules **4.60€** 3 boules **6.90 €**

Glaces : vanille, chocolat, café

Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise, fraise

*La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.
Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix. Prix nets. Service compris.*

