

## 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*



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 Plats

**Filet de bœuf, jus corsé au romarin, échalons 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 Assiette supplémentaire: 4.00 €  
Homemade beef carpaccio, pesto and chips*

**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*

**Ombre 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 tomaté, 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) | Shallots | Cream  
and seasonal mushrooms | Garlic butter | Gravy | Cream  
and coriander seeds | Roquefort sauce*

  
Le  
Resto  
du boucher

 Plat végétalien



## \_\_ 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*



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.