

__ Nos Suggestions pour le Déjeuner __

Le plat express ou notre suggestion du jour sont uniquement disponibles 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 Rindersteak, Pommes und Salat
Grilled beef steak, French fries and salad*

Ou

La suggestion du jour 12.00€

Voir ardoise

*Tagesempfehlung (siehe Tafel)
Daily suggestion (See blackboard)*

__ Les Formules du Moment __

__ ONGLET DE BŒUF __

À VOLONTÉ*

Sauce au choix, salade verte et frites

24.50€/ pers.

**dans la limite des stocks disponibles*

*All-you-can-eat Hangersteak vom Rind, Sauce nach Wahl,
Grüner Salat und Pommes
* solange Vorrat*

*All-you-can-eat beef hanger steak, sauce of your choice,
green salad and french fries
* limited stock*

__ CARPACCIO DE BŒUF __

À VOLONTÉ*

Accompagné de frites

21.00€/ pers.

**dans la limite des stocks disponibles*

*All-you-can-eat Rindercarpaccio, Pommes
Solange Vorrat

*All-you-can-eat beef carpaccio, French fries
limited stock



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 Entrées

- Le foie gras de canard mi-cuit, chutney du moment et toasts** *Petit* 14.90€ *Grand* 23.50€
Ente Foie Gras, Chutney und Toasts
Duck Foie Gras, chutney of the day and toast
- L'os à moelle rôti, toast et salade verte** 12.30€
Gebratener Markknochen, Toast und grüner Salat
Roasted Marrow bone, toast and green salad
- Les 6 escargots au beurre persillé** 7.50€
6 Schnecken mit Kräuterbutter
6 snails with parsley and garlic butter

Notre Viande d'Exception


Notre viande d'exception est maturée par le Chef.

Retrouvez l'origine de nos viandes et le temps de maturation sur notre ardoise.

- Entrecôte de bœuf *** env. 200 g 24.00€
Délicieusement persillée et goûteuse env. 400 g 45.00€
Zwischenrippenstück vom Rind
Beef Entrecote

*** Garniture et sauce au choix**
Beilage und Sauce nach Wahl
Side dish and sauce of your choice

Nos Plats

- Tartare de bœuf au couteau, salade verte et frites** 18.60€
Tartar vom Rind, grünem Salat und Pommes
Beef tartare with green salad and french fries
- Ribs de porc sauce barbecue °** 20.00€
Spareribs vom Schwein in Barbecue Sauce
Pork ribs with barbecue sauce
- Suprême de poulet jaune d'Alsace °** 19.30€
Hähnchenbrust aus dem Elsass
Chicken breast from Alsace
- Magret de canard à l'orange °** 21.50€
Entenbrust mit Orangensauce
Duck breast with orange sauce
- Rognons de veau à la moutarde °** 19.50€
Kalbsnieren in eine cremige Senfsauce
Veal kidneys in a creamy mustard sauce
- Pavé de saumon, sauce pesto maison, risotto aux légumes de saison** 21.60€
Lachssteak mit hausgemachte Pestosauce, Risotto mit saisonalem Gemüse
Salmon steak, homemade pesto sauce, risotto with seasonal vegetables
- Risotto aux légumes de saison**  17.20€
Risotto mit saisonalem Gemüse
Risotto with seasonal vegetables

° Garniture au choix
Beilage nach Wahl
Side dish of your choice

 **Plat végétarien**

_____ **Nos Accompagnements** _____

*Pour accompagner votre viande,
choisissez la garniture de votre choix et l'une de nos sauces faites maison.*

>>> Les garnitures au choix <<<

Frites | Salade verte | Pommes de terre Rattes sautées | Légumes du jour

Pommes | Grüner Salat | « Rattes » Kartoffeln | Gemüse des Tages

French Fries | Green salad | « Rattes » potatoes | Seasonal vegetables

>>> Les sauces au choix <<<

Toutes nos sauces sont faites maison

Poivre | Béarnaise | Beurre Maître d'Hôtel | Échalotes | Crème et champignons

Pfeffersauce | Béarnaise-Sauce | Knoblauchbutter | Schalotten | Sahnesauce mit Pilzen

Pepper sauce | Béarnaise sauce | Garlic Butter | Shallots | Creamy sauce with mushrooms

>>> Les suppléments <<<

Foie gras à la Rossini 7.30€

Os à moelle Markknochen/ Marrow bone 6.30€

Salade verte Grüner Salat / Salad..... 2.50€

Frites, légumes, Pommes de terre rattes sautées 4.30€

Pommes, Gemüse, « Rattes » Kartoffeln / Fries, vegetables, „rattes“ potatoes





__ Menu P'tit Boucher __

Kindermenü / Children Menu

(enfant de – de 12 ans)

9.90€

Escalope de poulet panée,
sauce crème et champignons,
frites et salade
+
2 boules de glace au choix

_____ Nos Desserts _____

Moelleux au chocolat noir, crème anglaise, glace vanille et chantilly maison	9.50€
<i>Schokokuchen mit Vanillesauce, Vanilleeis und hausgemachte Schlagsahne</i> <i>Chocolate cake with custard, vanilla ice cream and homemade whipped cream</i>	
Crème brûlée à la vanille	7.50€
<i>Vanille Crème brûlée / Vanilla Crème brûlée</i>	
Tarte du moment	6.90€
<i>Torte des Tages / Pie of the day</i>	
Tiramisu du moment	9.90€
<i>Tiramisu des Tages / Today's tiramisu</i>	
Dame Blanche	7.80€
<i>Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	
Café liégeois	7.80€
<i>Eiskaffee / Coffee ice cream with hot coffee and whipped cream</i>	
Les glaces : 1 boule 2,30€ 2 boules 4,60€ 3 boules 6,90€	
<i>Glaces : vanille, chocolat, café</i> <i>Sorbets : citron, poire Williams, fruit de la passion, framboise , fraise</i>	
Café gourmand	12.50€