

NOTRE CARTE

Les Entrées

- *La salade folle, copeaux de foie gras, canard et saumon fumés* **12.80 €**
Salad with foie gras, smoked salmon and smoked duck
- *Le foie gras de canard en terrine, Chutney d'abricots et quetsches* **13.40 €**
Duck foie gras pot, apricots and dark-red plums chutney
- *Le saumon mariné à l'aneth, crème légère à la coriandre* **10.70 €**
Marinating salmon with a coriander cream
- *Les gambas poêlées au jus de pistou, fine ratatouille Niçoise* **12.60 €**
King prawns cooked in a juice pest, provencal dish (tomatoes, eggplant, onions, zucchini, garlic, olive oil)
- *Les escargots dans leur bouillon à l'alsacienne* **12.40 €**
Snails cooked in an alsacian broth (butter, parsley, shallot, white wine)
- *Le presskopf de lapereau, quetsches au vinaigre* **12.10 €**
Young rabbit headcheese, dark-red plums in vinegar

Les Poissons

- *La matelote de filets de sandre au Gris de Toul, nouilles fraîches* **17.60 €**
(Sauce crémée, fumet de poisson, échalotes, Gris de Toul et champignons)
Fish stew with net of pike perch cooked in Gris de Toul and shallots, fresh noodles
- *La marmite de filets de poissons à la crème de safran et aux petits légumes* **18.80 €**
Pot of fish fillets with saffron cream and vegetables
- *Les noix de Saint-Jacques à la provençale, riz pillaw* **18.90 €**
Scallops cooked in a provencal way, pilau rice

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises – Prices nets in Euros, all taxes inclusive



Les Viandes

- *Les ris de veau aux morilles, riz pillaw* **18.90 €**
Sweetbreads cooked with morilla and cream sauce, pilau rice
- *L'entrecôte Black-Angus au poivre vert ou simplement poêlée, tomates à la Provençale et haricots verts* **21.50 €**
The Black Angus rib steak cooked with pepper sauce or just grilled, provençal tomatoes, green beans
- *Les rognons de veau à la moutarde de Meaux, spätzele maison* **18.10 €**
Veal kidneys cooked with Meaux mustard sauce, spätzele paste (homemade egg noodles fried in a pan)
- *Le filet mignon de veau aux champignons, gratin de pommes de terre Vosgien* **19.20 €**
Veal tenderloin cooked with mushrooms, potatoes cooked with bacon and grated cheese on the top
- *Le pot au feu de rouelles de volaille farcies au foie gras dans leur jus* **19.90 €**
Chicken stuffed with foie gras in juice

La viande « Black Angus » en provenance des Etats-Unis est réputée comme une des viandes les plus gouteuses et tendres, les autres viandes bovines sont d'origine Française.
Meat "Black Angus" from United States is known as the tastiest and tender meat, the other beef is of French origin

Tous nos plats sont garnis, supplément salade verte ou légumes 3,30 €
All our dishes are furnished, supplement green salad or vegetables 3,30 €

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises – Prices nets in Euros, all taxes inclusive

Les Fromages

- *Le fromage blanc de campagne aux herbes ou au sucre* 5.60 €
Cottage cheese with herbs or nature
- *Le fromage du jour* 5.60 €
Cheese of the day
- *Le géromé chaud sur pommes de terre et chaude meurotte* 5.60 €
Hot Géromé cheese, potatoes and hot meurotte (hot vinegar and cream sauce)

Les Desserts

- *L'assortiment de glaces et sorbets* 6.40 €
Assortment of ice-creams and sorbets
- *Le baba au rhum* 6.70 €
Sponged cake steeped in rum
- *La crème brûlée à la vanille Bourbon* 6.90 €
Crème brûlée cooked with Bourbon vanilla
- *La meringue glacée* 6.90 €
Meringue, ice-cream and whipping cream
- *Le café gourmand* 7.40 €
Greedy coffee
- *Le merveilleux au chocolat et praliné* 7.00 €
Marvelous chocolate and praline cake
- *Le gratin de poires Williams crème glacée à la vanille Bourbon* 7.00 €
Williams pears gratin, Bourbon vanilla ice-cream
- *L'œuf à la neige* 7.00 €
Beaten egg whites stiff served with custard

Prix nets en Euros, toutes taxes comprises – Prices nets in Euros, all taxes inclusive