

## LES ENTRÉES Starter / Vorspeise

**OEUF MOLLET FONDUE DE POIREAUX CRÈME AIL DES OURS** **VÉGÉ** 8.50 €  
Soft-boiled egg leek fondue wild garlic cream / Weich gekochtes Eier-Lauch-Fondue Bärlauchcreme

**VELOUTÉ PETITS POIS MENTHE ET SA CHANTILLY OIGNONS** **VÉGÉ** 8.50 €  
mint pea velouté and onion whipped cream / Minz-Erbesen-Velouté und Zwiebel-Schlagsahne

**CARPACCIO DE BETTERAVE RICOTTA AUX HERBES** **VÉGÉ** 12.00 €  
Ricotta beetroot carpaccio with herbs, green salad / Ricotta-Rote-Bete-Carpaccio mit Kräutern, grüner Salat

**SALADE DE GÉSISERS DE VOLAILLE** (lardons, oeuf dur, grenade, oignons rouges pickels) 13.50 €  
Chicken gizzard salad (bacon, hard-boiled egg, pomegranate, pickled red onions) / Hühnermagensalat (Speck, hartgekochtes Ei, Granatapfel, eingelegte rote Zwiebeln)

## LES PLATS Dish/ Gerichte

supplément assiette de frites ou spaetzles ou légumes 5€

**BURGER VÉGÉTARIEN** (pain burger, Lehmmatten, galette de pomme de terre et légumes de printemps, pesto ails des ours) frites et salade verte **VÉGÉ** 15.50 €  
Vegetarian burger / Vegetarischer Burger

**VÉGÉTTO** risotto de quinoa au lait de coco, amandes et noisettes torréfiées, petits légumes du moment **VÉGÉ** 16.00 €  
quinoa risotto with coconut milk, almonds and roasted hazelnuts, seasonal vegetables / Quinoa-Risotto mit Kokosmilch, Mandeln u geröstete Haselnüsse, Saisongemüse

**BURGER** (Sauce curry, pain burger, Lehmmatten et Munster, croustillant de poulet (180gr)), frites et salade verte 18.50 €  
(Curry sauce, burger bread, Lehmmatten and Munster, crispy chicken (180gr)), fries and green salad / (Currysauce, Burgerbrot, Lehmmatten und Munster, Crispy Chicken (180gr)), Pommes und grüner Salat)  
**VERSION XL** XL-Version 24.00 €

**PALERON DE VEAU, JUS CORSÉ** (180gr), légumes du moment et gratin dauphinois 22.00 €  
chuck of veal, full-bodied jus (180gr), seasonal vegetables and gratin dauphinois / Kalbsbraten, vollmundiger Jus (180gr), Saisongemüse und Gratin dauphinois

**FILET DE DORADE GRILLÉE SAUCE VIERGE** (180gr) 22.00 €  
purée de céleri et gratin dauphinois  
grilled sea bream fillet with virgin sauce (180gr) celery puree and gratin dauphinois / Gegrilltes Doradenfilet mit jungfräulicher Sauce (180gr), Selleriepüree und Gratin dauphinois

**PIÈCES DE BOEUF ALOYAU GRILLÉES**, (220gr) frites et salade verte 22.00 €  
Pieces of grilled sirloin beef fries and green salad / Stücke vom gegrillten Roastbeef, Pommes und grüner Salat  
**VERSION XL** (300gr) XL-Version 35.00 €

## LES DESSERTS Desserts/ Nachspeisen

**TARTE DU JOUR** 6,00 €  
Pie of the day / Torte des Tages

**ASSIETTE DE FROMAGES** de nos régions 7,00 €  
Plate of cheese from our regions / Käseplatte aus unseren Regionen

**TARTELETTE PISTACHE/GRIOTTE** 7,00 €  
(crème d'amande et crème pâtissière pistache)  
pistachio and morello cherry tartlet / Pistazien-Sauerkirsch-Törtchen

**ASSIETTE FRAICHEUR** (boule de glace, fruits frais et carpaccio d'ananas) 8,00 €  
(scoop of ice cream, fresh fruit and pineapple carpaccio) / (Kugel Eis, frisches Obst und Ananas-Carpaccio)

**MOELLEUX CHOCOLAT SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ** 8,50 €  
Chocolate cake with salted butter caramel sauce / Schokoladenkuchen mit gesalzener Butter-Karamell-Sauce

## NOS GLACES ET SORBETS

Ice cream / Eis

Vanille, Chocolat, Café, Fraise  
Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry  
Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere

1 boule 2.80 €  
2 boules 5.10 €  
3 boules 6.70 €  
Supp chantilly 0.50 €

Framboise, citron  
Raspberry, lemon / Himbeere, Zitrone

## LES COUPES Cups / Eisbecher

**DAME BLANCHE**  
2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly

**CAFÉ LIÉGEOIS**  
2 boules café, café expresso, chantilly

**CHOCOLAT LIÉGEOIS**  
2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly

**COUPE FRANÇOISE**  
1 boule vanille, 1 boule framboise, coulis framboises chaudes, meringue et chantilly

9.50 € la coupe

**COUPE IRISH LIÉGEOIS**  
1 boule café, 1 boule vanille, café expresso, Whisky, chantilly

12€ la coupe

**Dernier plat chaud à 21h30 max.**  
**Fermeture :**  
**Dimanche au jeudi à 22h**  
**Vendredi et samedi 23h**

 **Le fait maison est indiqué par un trait sous les produits.**

## LES ENTRÉES

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT  
DU MERCREDI AU DIMANCHE

**OEUF MOLLET FONDUE DE POIREAUX CRÈME AIL DES OURS** **VÉGÉ**  
Soft-boiled egg leek fondue wild garlic cream / Weich gekochtes Eier-Lauch-Fondue Bärlauchcreme

**OU**  
**VELOUTÉ PETITS POIS MENTHE ET SA CHANTILLY OIGNONS** **VÉGÉ**  
mint pea velouté and onion whipped cream / Minz-Erbesen-Velouté und Zwiebel-Schlagsahne

## LES PLATS

**PALERON DE VEAU, JUS CORSÉ** (160gr) légumes du moment et gratin dauphinois  
chuck of veal, full-bodied jus (160gr), seasonal vegetables and gratin dauphinois / Kalbsbraten, vollmundiger Jus (160gr), Saisongemüse und Gratin dauphinois

**OU**  
**FILET DE DORADE GRILLÉE** (160gr) **SAUCE VIERGE** purée de céleri et gratin dauphinois  
grilled sea bream fillet with virgin sauce (160gr) celery puree and gratin dauphinois / Gegrilltes Doradenfilet mit jungfräulicher Sauce (160gr), Selleriepüree und Gratin dauphinois

## LES DESSERTS

**TARTELETTE PISTACHE/GRIOTTE** (crème d'amande et crème pâtissière pistache)  
pistachio and morello cherry tartlet / Pistazien-Sauerkirsch-Törtchen

**OU**  
**ASSIETTE FRAICHEUR** (boule de glace, fruits frais et carpaccio d'ananas)  
(scoop of ice cream, fresh fruit and pineapple carpaccio) / (Kugel Eis, frisches Obst und Ananas-Carpaccio)

## CARTE ENFANTS DU MERCREDI AU DIMANCHE (jusqu'à 12 ans)

**KIND'BURGER** : pain burger, sauce mayo ketchup, tender de poulet, Lehmmatten et frites 12.00 €  
Kind'Burger: burger bun, ketchup mayo sauce, ground beef, Lehmmatten and fries / Kind'Burger: Burgerbrötchen, Ketchup-Mayo-Sauce, Hackfleisch, Lehmmatten und Pommes

**FISH AND CHIPS** 8.00 €  
fish and chips / Fisch und Pommes

**1 BOULE DE GLACE** 2.00 €  
1 scoop of ice cream / 1 Kugel Eis

**CROQUANT CHOCOLAT** 4.00 €  
Crunchy chocolate / Knusprige Schokolade

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande.

Smartbox - Coffrets bon cadeau (Expérience, Détente et auberge, Parenthèse Nordique... : entrée + plat + dessert dans la carte des terroirs UNIQUEMENT.



Notre entreprise adaptée compte 60 % de travailleurs handicapés. Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires. Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

UNE SÉLECTION DES VINS

