

Suggestion!

La Saison des Moules

jusqu'au 11 octobre 2026

sauf les dimanches midi

Moules Vin Blanc	9-12-14	26.00
Moules Vin Blanc et Crème	7-9-12-14	27.50
Moules Vin Blanc, Crème et Ail	7-9-12-14	28.00
Spaghetti - Moules et Crevettes	1-2-7-9-12-14	25.00

Le chef vous propose:

	<u>ENTRÉE</u>	<u>PLAT</u>
Feuilleté aux Escargots 1-3-7-9-12 Weinbergsschnecken im Blätterteig <i>Slakken in bladerdeeg</i>	10.50	
Soupe de Poissons 2-4-9 Hausgemachte Fischsuppe <i>Zelfgemaakte vissoep</i>	12.00	
Carpaccio de Bœuf 5 Rindercarpaccio <i>Rundercarpaccio</i>	12.00	22.00
Melon au Jambon fumé Melone mit Räucherschinken <i>Meloen met gerookte ham</i>	13.00	24.80
Saumon fumé avec Toast et Raifort 1-4-7-9-10 Geräucherter Lachs mit Toast und Meerrettich <i>Gerookte zalm met toast en mierikswortel</i>	14.00	24.50
Salade au Chèvre chaud (Végé) 1-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit lauwarmen Ziegenkäsetoast <i>Salade met lauwwarme met geitenkaas toast</i>	12.80	21.50
Salade du Pêcheur 1-2-3-4-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Fischfilets <i>Salade met gebakken visfilets</i>	14.00	23.00
Salade « Boeuf grillé » 1-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Rinderstückchen <i>Salade met gebakken rundvlees</i>	15.00	25.00
Salade « Terre & Mer » 1-2-3-4-5-6-7-9-10-12 (Magret de Canard fumé, Bœuf grillé, Saumon fumé, Scampis)		25.80
Filet de Bœuf Stroganoff 7-12 Rinderfilet Stroganoff <i>Runderfilet Stroganoff</i>		35.00

Les Entrées

	<u>ENTREE</u>	<u>PLAT</u>
	€	€
Scampis au Cognac 1-2-7-12 Riesengarnelen mit Cognac Sauce <i>Grote garnalen met Cognac saus</i>	16.50	25.00
Cuisses de Grenouilles à l'Ail * 1-7-12 Froschschenkel mit Knoblauchsauce <i>Kikkerbilletjes met knoflook</i> * <u>sauf les dimanches midi</u>	15.00	23.80
Bouchée à la Reine 1-3-7-12 Königspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	12.80	24.00
Feuilleté aux Champignons frais 1-3-7 Frische Champignons im Blätterteig <i>Verse champignons in bladerdeeg</i>	12.00	21.00
Cocktail aux Crevettes 2-3-9-10 Crevettencocktail <i>Garnalencocktail</i>	13.00	23.00
Salade Paysanne 1-3-5-6-7-9-10-12 Bauernsalat mit Speck, Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln <i>Boerensla met spek, uien, champignons en gebakken aardappelen</i>	12.00	20.00
Salade au Blanc de Volaille 1-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Geflügelstreifen <i>Salade met gebakken kip stukjes</i>	12.00	20.00
Salade aux Scampis 1-2-3-5-6-7-9-10-12 Salat mit gebratenen Riesengarnelen <i>Sla met gebakken grote garnalen</i>	13.80	23.00
Potage du Jour Tagessuppe <i>Soep van de dag</i>	7.50	
Consommé maison « Kirmeszopp » 1-3-9 Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Einlage <i>Zelfgemaakte rundsbouillon met klein gesneden groenten en eieren</i>	9.00	
Crème de Tomates 7-9 Tomatencremesuppe <i>Tomatensoep</i>	8.00	

Les Plats

	€
Lasagne aux Légumes maison (Végé) 1-3-7-9 Hausgemachte Gemüselasagne <i>Zelfgemaakte groentelasagne</i>	17.00
Cordon Bleu de Veau pané Sauce Champignons 1-3-7-9-12 Paniertes Cordon Bleu vom Kalb mit Champignonsauce <i>Gepaneerd Cordon Bleu van het kalf met champignonsaus</i>	26.00
Escalope de Veau Sauce Champignons 1-7 Schnitzel vom Kalb mit Champignonsauce <i>Kalfslapje met champignonsaus</i>	25.00
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	24.00
Rognons de Veau à la Moutarde 7-10-12 Kalbsnierchen in Senfsauce <i>Kalfsnierjes in mosterdsaus</i>	24.00
Filet d'Agneau aux fines Herbes 1-7-12 Lammfilet mit Kräutersauce <i>Lamsfilet met kruiden sauce</i>	31.00
Faux-Filet de Boeuf Lendensteak - <i>biefstuk</i> <u>Sauce au choix</u> : Maître d'Hôtel 7-9, Champignons 7-9, Poivre Vert 7-9-12	32.00
Filet de Bœuf (Tournedos) Rinderfilet - <i>Rundsfilet</i> <u>Sauce au choix</u> : Maître d'Hôtel 7-9, Champignons 7-9, Poivre Vert 7-9-12	38.00
Filet de Cheval à la Provençale 9 Pferdefilet nach Provenzalischer Art <i>Paardenfilet op zijn Provençaalse stijl</i>	31.00
Jambon d'Ardennes fumé et cuit 3-9-12 Gemischter Ardenner Schinken <i>Gemengde Ardense ham</i>	24.00

Les Poissons

	€
Truite Meunière 1-4-7 Forelle nach Müllerinnen Art gebraten <i>Gebakken forel « op molenaars wijze »</i>	23.00
Truite aux Amandes 1-3-4-7-8-12 Gebratene Forelle mit gerösteten Mandeln <i>Gebakken forel met amandelen</i>	24.50
Filets de Sole Limande aux Crevettes 1-2-4-7-12 Schollenfilets mit Crevetten <i>Scholfilets met garnalen</i>	31.00
Pavé de Saumon au Vin Blanc 1-2-3-4-7-12 Lachsschnitte mit Weissweinsauce <i>Zalm met witte wijnsaus</i>	25.50
Filet de Lotte à la Crème 1-3-4-7 Seeteufelfilet <i>Zeeduivelfilet</i>	31.00

Menus pour enfants - Kindermenüs

	<u>ENFANT</u>	<u>ADULTE</u>
Chicken Nuggets 1-3-5 Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	9.00	18.00
Escalope de Veau Viennoise panée 1-3-5 Paniertes Wiener Schnitzel vom Kalb <i>Gepaneerd kalfslapje „Weense stijl“</i>	11.50	24.00
Bouchée à la Reine 1-3-7-12 Königspastete mit Hähnchenragout gefüllt <i>Koninginpasteitje met kip gevuld</i>	12.80	24.00
Wäinzossis Sauce Moutarde 7-10-12 Bratwurst mit Senfsauce <i>Gebraden worst met mosterdsaus</i>	9.00	20.00
Spaghetti Bolognese 1-3-9	9.00	16.00

Les 14 allergènes,
intolérances alimentaires à déclarer

(règlement UE 1169/2011)

Céréales, Gluten	1	Getreide, Gluten
Crustacés	2	Krebstiere
Oeufs	3	Eier
Poissons	4	Fische
Arachides	5	Erdnüsse
Soja	6	Sojabohnen
Lait	7	Milch
Fruits à Coques, Noix	8	Schalenfrüchte, Nüsse
Céleri	9	Sellerie
Moutarde	10	Senf
Graines de sésame	11	Sesamsamen
Sulfites	12	Sulfite
Lupin	13	Lupinen
Mollusques	14	Weichtiere