

Les Menus

Selon le Marché !

Menu du Chef 3 Plats : 29.50 €
Entrée, Plat et Fromage ou Dessert

Menu Végétarien 3 Plats : 22.00 €
Entrée, Plat et Fromage ou Dessert

~~~

Menu Enfant : 10.00 €  
*Entrée, Plat et Dessert*

*Notre Pain « Maison » est fabriqué et cuit sur Place  
Deux Fournées par Jour*

*Horaires des services :  
12h00 à 14h00 (dernière prise de commande)  
19h00 à 21h00 (dernière prise de commande)*

## Les Entrées

### *Le Pâté Maison et son Assortiment de Crudités*

*Die hausgemachte Pastete mit Rohkost*

~~7,95 €~~ 7,00 €



### *La Salade au Confit de Canard tiède*

*Der grüne Salat mit kandierter lauwarmen Entenkeule*

9,00 €

### *Le Carpaccio de Bœuf*

*Das Rindscarpaccio*

9,00 €

### *Le Foie gras, Chutney Manges et Ananas*

*Au Piment d'Espelette*

*Die fein marmorierte Gänseleber, Mango und Ananas Chutney mit Piment aus Espelette*

19,50€

### *La Raviole de Légumes, Crème de Potiron*

*Die Gemüse Teigtasche und Kürbiscreme*

7,50 €

### *Le Saumon fumé Maison, Mousse au Raifort*

*Der hausgeräucherte Lachs, Meerrettichschaum*

~~15,30 €~~ 13,50 €



### *Le Velouté du Chef*

*Die cremige Suppe vom Chef*

7,00 €

Prix nets TTC

## Les Plats

*Les Gambas flambées au Pastis bleu, Sauce Homardine, Riz*

*Die flambierte Riesengarnelen mit Blauer Pastis, Hummersoße, Reis*

~~21,25 €~~ 18.75 €



*Le Poisson du Marché poêlé, Sauce « Lie de Vin »,  
Purée de Salsifis*

*Der gebratene Fisch, Rotweinsauce, Schwarzwurzelpüree*

17.50 €

*Le Magret de Canard, Sauce aux Fruits rouges,  
Dôme de Pommes de Terre*

*Die Entenbrust, rote Früchtensauce, Kartoffeldom*

19,50 €

*Le Carré d'Agneau rôti, Sauce à la Menthe, Raviole ouverte de Légumes*

*Das gebratene Lammkarre mit Pfefferminzsoße, Gemüse Teigtasche*

18,50 €

*La Caille désossée farcie au Foie Gras et aux Champignons,  
Sauce Poivrade, Purée de Céleri*

*Die mit Gänseleber und Champignons gefüllte Wachtel, Pfeffersauce, Selleriepüree*

19.75 €

*Le Pavé de Bœuf mariné à l'Origan, Sauce au Cognac*

*Rösti de Pommes de Terre*

*Das Rindsfilet in Origano mariniert, Cognacsauce, Kartoffelrösti*

21.85 €

*Tous ces Plats sont également accompagnés de Légumes*

*Alle Gerichte werden mit Gemüse serviert*

*Origine de la Viande de Bœuf : France ou Union Européenne*

Prix nets TTC

## *L'Assiette des Trois Fromages et leurs Huiles : 8.25 €*

*Der Teller mit drei Käsesorten und ihre Ölen*

## *Les Desserts*

*La Tarte du Jour, Coulis de Fruits et Glace*

*Hausgemachte Torte mit Eis und Früchtenspiegel*

~~7,10~~ 6,25 €



*L'Assiette de Glaces ou de Sorbets*

*Gemischtes Eis oder Sorbet*

7,25 €

*La Corbeille Croustillante et ses Fruits Frais, Coulis Passion et son Sorbet*

*Das Knuspergebäck mit frische Früchte, Maracujaspiegel und sein Sorbet*

8.75 €

*La Tarte Tatin aux Fruits de Saison « Façon Karin »*

*Tarte Tatin mit Saisonfrüchte « Karin Art »*

7,85 €

*Le Moelleux au Chocolat, Crème Anglaise et sa Glace*

*Schokoladen "Moelleux" auf einer « Crème Anglaise » mit Eis*

8,15 €

*Prix nets TTC*

*Vous avez aimé le Vin et vous souhaitez en acheter ?*

*Demandez les Tarifs du « Garage de Lucas »*

*à notre Personnel de Salle ou à la Réception !*