

## A Partager en apéritif

La planchette du charcutier 9.50€

## The butcher's board

Das Wurstbrett La macelleria

La planchette du pêcheur 13.50€

## The fisherman's plank frying

Der Fischerbrett bratten


## La tavola del pescatore

La Tarte flambée 8.50€ 10.50€

## Der Flammkuchen

non gratinée gratinée

## Pour débiter

 truite en gravlax 9.50€

gravlax trout cooked in salt

gekochte Forelle in salz

trota cotta sotto sale

L'assiette périgourdine 14.50€

le canard en magret, en foie gras-et terrine

duck breast, foie gras and terrine

Entenbrust, Gänseleber und Terrine

petto d'anatra, foie gras e terrina

gaspacho de concombres et crème 6.50€

Cucumber Cold Soup

kalte Gurkensuppe mit Weißkäse

gaspacho di cetrioli e crema

le vitello tomato 9.80€

thin marinated veal cutlet

dünnes mariniertes Kalbskotelett

il pomodoro vitello

## Les burgers frites

Le Rösti burger marcaire 15.50€

tomme, steak haché, tomate et salade

The hash brown burger Marcaire Tomme,

minced meat, tomato and lettuce

Der Rösti-Burger-Marcaire Tomme,

Hackfleisch, Tomate und Salat

amburger di frittella di patate tomme, carne

macinata, pomodoro e insalata

 Le Rösti burger végétarien 14.50€

Vegetable steak burger, and vegetables

Gemüsesteak burger und Gemüse

bistecca di verdure frittella di mele hamburger

Le Rösti burger de veau 16.50€

veal burger

Kalbsburger

Bistecca Di Vitello Con Frittelle Di Mele Hamburger

Le Rösti burger du lac 16.50€

filets de truite rose et sa sauce rémoulade

burger filets of pink trout

and its remoulade sauce

Burgerfilets von rosa Forelle

und seine Remoulade-Sauce

burger di frittelle di mele, filetti di trota rosa

e salsa remoulade



Les plats avec ce logo sont adaptables en formule végétariens ou végétalien, une carte des allergènes sur demande prix net ttc

Dishes with this logo can be adapted to vegetarian or vegan formulas,

an allergen menu on request net price incl.

## La cuisine du terroir

les Truites :

Pochée au riesling 18.50€

Trout Poached in Riesling

Forelle in Riesling gekocht trota in camicia

Meunière sauce citron 20.50€

Roasted trout with lemon sauce

Gebratene Forelle mit Zitronensauce

trota alla meunière con salsa al limone

Aux amandes 23.00€

Trout roasted with almonds

Gebratene Forelle mit mandeln

trota alle mandorle

riz ou pommes naturees

with rice or plain potatoes

mit Reis oder einfache Kartoffeln

riso o patate semplici

Les filets de carpes frites 20.50€

frites salade sauce rémoulade

fried carp fillets with remoulade sauce french

fries

Gebratene Karpfenfilets mit

Remouladensoße Pommes frites

Filetti di carpa fritti 20,50€ Insalata di

patatine fritte con salsa remoulade

La choucroute aux 4 viandes 19.50€

Sauerkraut with 4 meats

Sauerkraut mit 4 Fleisch

crouti con 4 carni

## Coup de chaud :

Le Magret de canard 23.50€

sauce baies roses au café, frites ou spätzlés

Duck breast with pink pepper and coffee

sauce, fries or spätzle

Entenbrust mit rosa Pfeffer und Kaffeesauce,

Pommes oder Spätzle

petto d'anatra con salsa di caffè e pepe

pasta o patatine fritte

La pièce de bœuf sauce béarnaise, frites 24.50€

mille feuilles de polenta et pastèque grillée

piece of beef with béarnaise sauce, polenta

fries and grilled watermelon

Stück Rindfleisch mit Béarnaise-Sauce,

Polenta-Pommes und gegrillter Wassermelone

pezzo di manzo con salsa bernese, patatine

fritte millefoglie di polenta e anguria grigliata

Le veau basse température 19.80€

sauce forestière Spätzlés

Low temperature veal with Spätzlés mushroom sauce

Niedertemperatur-Kalbfleisch mit Spätzlés-Pilzsauce

Vitello a bassa temperatura Salsa di bosco

Spätzlés

## Envie de suggestion :

Consultez notre tableau suggestions de saison

Consult our seasonal suggestions table

Konsultieren Sie unsere Tabelle

mit saisonalen Vorschlägen

Consulta la nostra tabella dei suggerimenti

stagionali

## Les desserts

le mini kougel façon baba 9.50€

glace au kirsch

Alsatian cake poached in syrup Kirsch ice cream

Elsässer Kuchen pochiert in Sirup-Kirsch-Eis

Torta alsaziana con sciroppo di kirch e gelato

le dôme choco glace get 27 9.50€

the choco dome and get 27 ice cream

die Schoko-kuppel mit get 27 Eis

torta gelato al cioccolato prendi 27

Le parfait glacé au café 7.50€

Iced coffee mousse

Eiskaffee-Mousse

schiuma di caffè freddo

La crème renversée au caramel 5.50€

caramel pudding

Karamellpudding

crema al caramello

La crème brulée 6.80€

Carmelized French-style pudding

Karamellisierter Pudding nach französischer Art

Francese Crème brulée

Irish coffee 9.50€

## Glaces ou sorbets :

### Ice cream or sorbets

Eis oder Sorbets

### Gelato o sorbetti

Glace 2 boules 4.80€

Glace 3 boules 7.20€

sorbet arrosé 4cl 9.80€

### sorbet drizzled with alcohol

Sorbet mit Alkohol beträufeltes

sorbetti inaffiati con alcol

### Nos coupes de glaces

La dame Blanche 7.80€

vanilla ice cream and melted hot chocolate

Vanilleeis und geschmolzene heiße Schokolade

gelato alla vaniglia con salsa di cioccolato calda

La café ou chocolat lieigeois 7.80€

French lieigois coffee or chocolate

Französischer lieigois Kaffee oder Schokolade

caffè o cioccolato di Liegi

L'ice berg arrosé get 27 8.80€

chocolate mint ice cream drizzled with get 27

Schoko-Minz-Eiscreme beträufelt mit Get 27

gelato alla menta e cioccolato condito con get 27

L'amorise 8.80€

Griottes au kirsch chocolat chaud  
cherry ice cream and melted chocolate  
cherry with kirsch

Kirscheis und geschmolzene Schokoladen  
kirsche mit Kirsch

gelato al kirsch con salsa  
di cioccolato e ciliegie