

Apéritifs

Apéritif maison	6,00 €
Apéritif sans alcool	5,50 €
La Flûte de champagne	9,00 €
Kir	4,50 €
Kir Royal	9,00 €
Campari nature ou glace	5,50 €
Campari orange	5,50 €
Campari soda	5,50 €
Martini blanc	4,50 €
Martini rouge	4,50 €
Porto blanc	4,50 €
Porto rouge	4,50 €
Pineau des Charente blanc	4,50 €
Sherry sec, medium	4,50 €
Pisang orange	4,50 €
Safari orange	4,50 €
Picon vin blanc / Bières	6,50 €
Ricard	5,50 €

Vins rouge, blanc, rosé

Verre de vin blanc demi-sec	4,00 €
Le verre blanc, rosé	3,50 €
Le verre rouge	4,00 €
Pichet 1/4	7,00 €
Pichet 1/2	14,00 €

Bières

Jupiler	2,20 €
Jupiler sans alcool / Alcohol frei	2,40 €
Hoegaarden	2,70 €
Leffe brune 33 cl	3,40 €
Leffe blonde 33 cl	3,40 €
Trappiste Rochefort	3,70 €
Joup brasserie Grain d'orge 33 cl	3,50 €
Brice brasserie Grain d'orge 33 cl	3,50 €

Soft

Eau pétillante ou plate	2,20 €
1/2 Chaudfontaine pétillante	4,20 €
1/2 Chaudfontaine plate	4,20 €
1l Chaudfontaine plate ou pétillante	8,00 €
Schweppes soda ou tonic	2,40 €
Coca-Cola	2,20 €
Coca-Cola Zero	2,40 €
Limonade orange ou citron	2,20 €
Gini (Bitter lemon)	2,40 €
Jus d'orange ou pommes	2,40 €
Ice tea	2,40 €

Menu du mois

Monatsmenü

Scampis grillé, salade, vinaigrette aux framboises
Gegrillte Scampis, Salat, Vinaigrette von Himbeeren

Ou oder

Mousse de chèvre, jambon de Montzen, quinoa
Mousse von Ziegenkäse, Montzener Schinken, Quinoa

Ou oder

Coquille saint Jaques poêlées, choux rave mariné, salade au chiso
Gebratene Jakobsmuscheln, mariniertes Kohlrabi, Shisosalat

Ou oder

Goujon de sole frit sauce béarnaise aux herbes
Streifen von frittierte Seezunge, Bernaise mit feinen Kräutern

Les filets de plie sauce homardine aux écrevisses
Schollenfilets und Hummersauce mit Flusskrebse

Ou oder

Filet de poulet jaune fermier, sauce Gorgonzola, tagliatelle
Filet von der Maïspoularde, Gorgonzolasauce, Bandnudeln

Profiteoles aux fraises flambé au Ricard
Windbeutel, dazu mit Ricard flambierte Erdbeeren

Ou oder

Assiette de fromage
Käseteller

Menu avec 1 entrée à 40.00 €

Menü mit 1 Vorspeise zu

Menu avec 2 entrées à 51.00 €

Menü mit 2 Vorspeisen zu

Suggestion:

Empfehlung:

Les entrées:

Vorspeisen:

Scampis grillé, salade, vinaigrette aux framboises 14.50 €
Gegrillte Scampis, Salat, Vinaigrette von Himbeeren

Mousse de chèvre, jambon de Montzen, quinoa 13.00 €
Mousse von Ziegenkäse, Montzener Schinken, Quinoa

**Coquille saint Jaques poêlées, choux rave mariné,
salade au chiso** 15.00 €
Gebratene Jakobsmuscheln, mariniertes Kohlrabi, Shisosalat

Goujon de sole frit sauce béarnaise aux herbes 14.50 €
Streifen von frittierte Seezunge, Bernaise mit feinen Kräutern

Les plats principaux:

Haupt Gerichte:

Les filets de plie, sauce homardine aux écrevisses 24.50 €
Schollenfilets und Hummersauce mit Flusskrebse

Filet de poulet jaune fermier, sauce Gorgonzola, tagliatelle 21.50 €
Filet von der Maispoularde, Gorgonzolasauce, Bandnudeln

Les joue de porc mijoter à la bière Joup et pruneaux 22.50 €
In Joup Bier geschmorte Schweine Backen und getrocknete Pflaumen

Nos entrées

Unsere Vorspeisen

La frisée aux lardons **10,50 €**

Lauwarme Speckstreifen auf
Kraussalat

La salade tiède de volaille **10,50 €**

Gebratene Geflügelwürfel auf
Salat

**Carpaccio de bœuf à l'huile
vierge** **13,50 €**

Carpaccio vom Rind mit
Kräutermarinade

**Le saumon fumé artisanal avec
son toast** **15,00 €**

Räucherlachs nach Landart mit
seinem Toast

**Le bouquet des moines gratiné au
miel et amandes** **10,00 €**

Käse "Bouquet des Moines" mit Honig und Mandeln überbacken

**Salade mixte dressing ou
vinaigrette** **7,00 €**

Gemischter Salat mit Dressing
oder Essig und Öl

Potage

Suppe

Crème du jour **6,50 €**

Tagessuppe

Nos entrées

Unsere Vorspeisen

La demi-douzaine de cuisses de grenouilles, beurre à l'ail **12,00 €**
Das Halbe Dutzend Froschschenkel
in Knoblauchbutter

La demi-douzaine de cuisses de grenouilles, crème à l'ail **13,50 €**
Das halbe Dutzend Froschschenkel in
Knoblauchsahne

Croquettes de volaille fait maison **11,00 €**
Hausgemachte Geflügel-Kroketten

Coquilles Saint Jacques poêlées sur lit de petits légumes **15,00 €**
sauce safran
Gebratene Jakobsmuscheln auf feinem Gemüse an einer Safransauce

Les scampis, crème à l'ail et champignons **14,50 €**
Scampis in Knoblauchrahmsauce mit Champignons

Fondus au parmesan fait maison **11,00 €**
Hausgemachte Käsekroketten

Nos plats de viande

Unsere Fleisch gerichte

Filet de bœuf argentin nature **27,00 €**

Argentinisches Rinderfilet

Filet pur argentin sauce au choix **28,50 €**

Argentinisches Rinderfilet mit der
Sauce Ihrer Wahl

Steak de bœuf sauce au choix:

Rindersteak mit Sauce Ihrer Wahl:

Nature **22,50 €**

Natur

**Crème champignons / crème
poivre et champignons /** **24,00 €**
crème poivre vert flambé / béarnaise

Champignonrahmsauce / Pfefferrahmsauce mit Champignons /
flammierte Rahmsauce mit grünem Pfeffer / Sauce Béarnaise

**La pièce de bœuf servi comme un
chateaubriand** **49,00 €**

béarnaise, pour minimum deux personnes

Doppeltes Rindersteak wie ein
Chateaubriand

serviert mit Sauce Béarnaise mindestens für Zwei Personen

**Le carré d'agneau aux arômes de
Provence** **26,50 €**

Lammcarré mit provenzalischer Kräutermischung

Le médaillon de veau au porto **24,00 €**

Kalbsmedaillon mit Portorahmsauce

L'escalope de veau Viennoise **18,00 €**
Wiener Schnitzel vom Kalb

L'escalope de veau crème champignons **19,50 €**
Champignonrahmschnitzel vom Kalb

L'escalope de veau Tzigane (pas piquant) **19,50 €**
Zigeunerschnitzel vom Kalb (nicht Scharf)

Filet de poulet sauce au choix:

Hühnerbrust-Filet mit Sauce Ihrer Wahl:

Nature **16,00 €**
Natur

Crème champignons **17,50 €**
Champignonrahmsauce

Magret de canard à l'orange **21,50 €**
Entenbrust mit Orangensauce

Magret de canard crème poivre vert flambé **21,50 €**
Entenbrust mit flambierter Rahmsauce und grünem Pfeffer

Nos plats de poisson Unsere Fischgerichte

L'escalope de saumon poêlée sauce Béarnaise **20,50 €**
Gebratener Lachs mit Sauce Béarnaise

L'escalope de saumon à l'orange et poivre vert **20,50 €**
Lachs mit Orangensauce und grünem Pfeffer

Filets de sole Meunière **26,00 €**
Seezungenfilet nach Müllerin Art

Filets de sole poêlé aux crevettes et champignons **28,50 €**
Seezungenfilet, gebraten mit Garnelen und Champignons

Filets de sole et scampis poché sauce au safran **29,50 €**

Gedünstetes Seezungenfilet und Scampis mit einer Safransauce

Le filet de cabillaud Meunière **25,00 €**

Kabeljaufilet nach Müllerin Art

Le filet de cabillaud à la moutarde et crème **26,50 €**

Kabeljaufilet mit einer Senf-Sahne-Sauce

Les accompagnements Die beilagen

Gratin Dauphinois supplément de **1,70 €**

Kartoffelgratin zum Aufpreis von

Salade verte vinaigrette ou dressing **3,50 €**

Grüner Salat mit Essig und Öl oder Dressing

Salade mixte vinaigrette ou dressing **4,00 €**

Gemischter Salat mit Essig und Öl oder Dressing

Tous nos plats sont accompagnés de : frites, croquettes

Wir servieren Ihnen unsere Gerichte wahlweise mit Fritten,
Kroketten oder Salzkartoffeln

Les desserts

Die Nachspeisen

Coupe Dame Blanche **5,50 €**

Coupe aux fruits **6,50 €**

Gemischter Früchtebecher

Salade de fruits **6,50 €**

Früchtesalat

Coupe aux fraises (en saison) **6,50 €**

Erdbeerbecher (saisonbedingt)

Coupe café glacé **6,00 €**

Eiskaffee

Coupe aux cerises flambées **8,00 €**

Flambierter Kirschbecher

Crème brûlée 8,00 €

Mousse au chocolat 8,00 €

**Le moelleux au chocolat,
sauce vanille** 9,00 €

Halbgebackener Schokoladenkuchen mit Vanillesauce

Crêpe aux cerises flambées et glace 8,00 €

Flammierte Crêpe mit Eis

Crêpe aux pommes flambé au Calvados 8,00 €

Flammierte Crêpe mit Äpfeln und Calvados

Crêpe Comédie Française 8,00 €

Flammierte Crêpe mit Eis

Crêpe Mikado 7,50 €

Pfannkuchen mit Eis und Schokoladensauce

Crêpe aux fraises et glace 8,00 €

Crêpe mit Eis und Erdbeeren

Dessert du jour 8,60 €

Nachtisch des Tages

L'assiette de fromages 10,00 €

Käseteller

Supplément de crème fraîche 0,60 €

Sahne zum Aufpreis von

Boisson chaudes Warme Getränke

**Café, expresso ou
Décaféiné** 2,50 €

Cappucino 2,90 €

Latte macchiato 2,80 €

Latte macchiato vanille 3,00 €

Thé "Dammann" 2,50 €

Cécémel 2,50 €

Rüdesheimer café	6,20 €
Irish café	6,20 €
Café Amareto	6,20 €

Alcools

Digestifs

Genièvre jeune	3,00 €
Genièvre vieux	3,60 €
Cognac Biscuit	5,50 €
Cognac Courvoisier V.S.O.P.	7,00 €
Cognac XO	8,50 €
Armagnac (6 ans)	6,50 €
Sélection Whisky Ecossai	Prix selon sélection
Whisky	4,80 €
Whisky cola, tonic, soda	6,50 €
Vodka	4,80 €
Poire Williams	5,20 €
Poire Williams N°1	6,50 €
Mirabelle	5,20 €
Calvados château du Breuil Fine Calvados	5,50 €
Calvados château du Breuil 8 ans d'age	6,50 €
Calvados château du Breuil V.S.O.P.	6,00 €
Framboise	5,20 €
Cointreau	4,70 €
Rhum brun Don Papa Philippine	6,20 €
Rhum blanc Havana Club	5,20 €
Jägermeister	4,70 €
Amaretto	4,70 €
Sambuca	4,70 €

Grand-Marnier	5,50 €
Baileys	4,70 €
Grappa Chardonay	6,00 €
Grappa Sarpa Poli Barrique	6,50 €
riserva	
Ramazotti	4,70 €
Ouzo	4,70 €
Limoncello	4,70 €
Eau de Villée	6,20 €
Woodberries	4,00 €

Les vins blancs

Weißweine

Italie



<i>Pecorino Villa Angela</i>	20	<i>75 cl</i>	27.00 €
<i>Falerio</i>			

France



Alsace

<i>Riesling collection</i>	20	<i>75 cl</i>	25.00 €
<i>La cave viticole de Ribeauvillé</i>			
<i>Pinot gris collection</i>	20	<i>75 cl</i>	27.50 €
<i>La Cave viticole de Ribeauvillé</i>	20	<i>37.5 cl</i>	19.00 €

<i>Pinot gris Grand cru Gloeckelberg</i>	20	75 cl	46.00 €
<i>La cave viticole de Ribeauvillé</i>			

Sud Ouest

<i>Château Montus</i>	20	75 cl	52.00 €
<i>Pacherenc-du-vic-bilh</i>			

Val de Loir

<i>Cheverny</i>	20	75 cl	24.00 €
<i>Domaine de Léry</i>			

<i>Pouilly Fumé</i>	20	75 cl	39.00 €
<i>La Renardière</i>			

<i>Sancerre</i>	« <i>Beau Roy</i> »	20	75 cl
		40.00 €	
<i>Domaine Réverdy-Ducroux</i>	20	375 cl	22.00 €

Vallée du Rhône

<i>Côtes du Rhône</i>	20	75 cl	26.00 €
<i>Perrin & fils</i>			

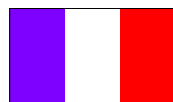
<i>Saint-Joseph</i>	20	75 cl	48.00 €
<i>Les Vins de Vienne</i>			

Bourgogne

<i>Saint Véran</i>	20	75 cl	38.00 €
<i>Domaine Joseph Drouhin</i>	20	375 cl	22.00 €
<i>Montagny</i>	20	75 cl	42.00 €
<i>André Goichot Château La Guiche</i>			
<i>Chablis 1^{er} cru</i>	20	75 cl	
45.00 €			
<i>Domaine de Beauvais Fourchaume</i>			
<i>Rully 1^{er} cru</i>	20	75 cl	44.00 €
<i>Domaine Jaegers-Defaix</i>			
<i>Mercurey</i>	20	75 cl	48.00 €
<i>Château de Chamirey</i>			

Les vins rosés

Roséweine



Alsace

<i>Pinot noir collection</i>	20	75cl	26.50 €
<i>Cave viticole de Ribeauvillé</i>	20	375 cl	17.50 €

Côtes de Provence

<i>Note Bleue</i>	20	75cl	22.00 €
<i>Les Maitres Vignerons</i>			

Languedoc

<i>Grap-G</i>	20	75cl	20.00 €
<i>LGI Wines</i>			

Les vins rouges

Rotweine

Italie



<i>Barbera d'Alba</i>	20	75 cl	40.00 €
<i>Pio Cesare</i>			

<i>Confronto Abruzzese</i>	20	75 cl	46.00 €
<i>Collefrisio</i>			

Espagne



Ramon Bilbao Creanza
Rioja Alta

20

75 cl

29.00 €

Argentin



Malbec Mendoza reserve
Domaine Bousquet

20

75 cl

34.00 €

Malbec Mendoza Golden reserve
Bodega Trivento

20

75 cl

36.00 €

France



Alsace

Pinot noir Grande cuvée Kugelberg
Cave viticole de Ribeauvillé

20

75 cl

41.00 €

Bourgogne

Hautes Côtes de Nuits **20** **75 cl** **36.00 €**
Dames Huguettes
Maison André Goichot

Rully **20** **75 cl** **41.00 €**
Domaine Jaeger-Defaix

Santenay 1^ocru La Maladière **20** **75 cl** **52.00 €**
Maison André Goichot

Volnay (vieilles vignes) **20** **75 cl** **56.00 €**
Domaine Henri Delagrang

Aloxe -Corton (Les Caillettes) **20** **75 cl** **56.00 €**
Domaine Henri Delagrang

Beaujolais

Juliéna **20** **75 cl** **27.00 €**
Château de Chenas

Saint – Amour **20** **75 cl** **30.00 €**
Château de Chenas

<i>Moulin-à-Vent</i>	20	<i>75 cl</i>	29.00 €
----------------------	-----------	--------------	----------------

Château de Chenas

Côtes du Rhône

<i>Cairanne Les Hauts de Cairanne</i>	20	<i>75 cl</i>	28.00 €
<i>Domaines des Hauts Cairanne</i>			

<i>Vacqueyras « Vieux Clocher »</i>	20	<i>75 cl</i>	37.00 €
<i>Arnoux et fils</i>	20	<i>375 cl</i>	20.00 €

<i>Gigondas</i>	20	<i>75 cl</i>	38.00 €
-----------------	-----------	--------------	----------------

La Cave

<i>Chateauneuf - du - Pape</i>	20	<i>75 cl</i>	40.00 €
<i>Château Mongin</i>			

Languedoc-Roussillon

<i>Château de Lancyre</i>	20	<i>75 cl</i>	30.00 €
<i>Pic Saint Loup</i>			

<i>Château l'Hortus grande cuvée</i>	20	<i>75 cl</i>	37.00 €
<i>Pic Saint Loup</i>			

Süd Ouest

Cahors (cuvée Pierre le Grand) **20** *75 cl* **30.00 €**
Château Eugénie

Madiran Plaimont **20** *75 cl* **35.00 €**
Cuvée Collection

Bordeaux

Château de Roques **20** *75 cl* **28.00 €**

Puisseguin Saint Emilion **20** *75 cl* **17.50 €**

Graves (cuvée prestige) **20** *75 cl* **30.00 €**

Château Pontet la Gravière
(élevé en fûts de chêne)

Haut médoc **20** *75 cl* **38.00 €**

Château Saint Ahon **20** *375 cl* **20.00 €**

Saint-Estèphe **20** *75 cl* **46.00 €**

Château Pomys

Pomérole **20** *75 cl* **48.00 €**

Château de Sales

Champagne

Gardet Brut **48.00 €**

Tous nos prix sont service et T.V.A. inclus
Alle Preise verstehen sich Bedienung und MWST einbegriffen