

## De notre vivier

### Les huîtres / Die Austern

6 Pièces/6 Austern(1,2,7,12,14)	13.50€
9 Pièces/9 Austern (1, 2, 7, 12,14)	19.00€
12 Pièces/12 Austern (1, 2, 7, 12,14)	22.00€

Les 6 Gratinés (6überbackene Austern) (1,3,7) 23.50€

Les 9 Gratinée (9überbackene Austern)(1,3,7) 28.00€

Les 12 Gratinée(1,3,7) 34.00€

(Temps de préparation pour les huîtres gratinées 30min)  
(Zubereitungszeit für die überbackenen Austern 30min)

### Plateau de fruits de mer

(Homard, Gambas, Gambas géantes, Huîtres, Moules, Tourteaux, Crevettes) 2cts (1,2,3,10,12,14)	80.00€
Homard belle- vue sur lit de salade (vivant) (2,3,4,10)	45.00€
Homard grillé aux herbes et tagliatelles (vivant) (1,2,3)	48.00€

## Suggestions et spécialités du chef

Foie gras de canard maison et son porto blanc 20.90€

Gänseleber-Haus mit weißem Portwein (7,8,1,3)

Bouillabaisse Maison (filets de poissons) 26.00€

Haus Bouillabaisse (Fischfilets) (1,2,3,10,12,14)

Foie de veau façon du chef (Kalbseber) (1,12) 22.50€

Couronne d'agneau à l'ail(1,3,8,9,) 28.50€



## *Entrées froides*

*Carpaccio de bœuf à l'huile de truffes* 16.30€ (3,7,9) (plat) 20.10€  
*Carpaccio vom Rind mit Trüffelöl*

*Le Saumon Fumé et câpres servi avec ses Toast*  
*(Geräucherter Lachs )* (1,3,4,9,10) 16.90€

*Cocktail de Crevettes roses (Garnelencocktail)* (2,3,9,10) 14.00€

*Homard Bellevue (2 cts) vivant*(1,2,3) 45.00€

*Jambon Fumé d'Ardenne (Geräucherter Ardennerschinken)* (3,9,10) 13.50€

*Le Jambon de Parme et melon* (3,9,10) 15.00€

*Parmaschinken*

*La Terrine du Chef (maison)* (1,3,9,10) 13.50€  
*Chefterrine*

*Les deux jambons, frites, salade* (3,9,10) 17.50€  
*Räucher-und Kochschinke, Pommes frites und Salat*

## *Pâtes*

*Tagliatelles au saumon fumé* (1,3,4) 16.90€

*Lasagne bolognaise maison* (1,3) 13.90€

*Spaghetti aux scampí et pesto* (1,2,3,8) 19.90€

*Spaghetti bolognaise* (1,3) 13.80€



## *Entrée chaudes*

<i>Potage du jour (7,9)</i> <i>Tagessuppe</i>	<i>5.50€</i>
<i>Soupe de poissons (2,4,9)</i> <i>Fischsuppe</i>	<i>7.20€</i>
<i>Scampis au Curr (17.90 €) (1,2,7)</i> <i>Riesengarnelen in Currysosse</i>	<i>plat 22.00€</i>
<i>Scampis gratinés Maison (1,2,7)</i> <i>Überbackene Riesengarnelen</i>	<i>19.50€</i>
<i>Escargots de Bourgogne (7,14)</i> <i>Weinbergsschnecken</i>	<i>12.80€</i>
<i>Cuisses de Grenouilles à l'ail (1,7) (16.90€ LES 6)</i> <i>Froschschenkel in Knoblauchsosse</i>	<i>20.00€</i>
<i>Salade au Chèvre chaud (entrée 12.75€)</i> <i>Salat mit warmem Ziegenkäse (1,3,7,8,9,10)</i>	<i>14.50€</i>
<i>Scampis grillé sur lit de salade (2,3,9,10)</i> <i>Gegrillte Riesengarnelen</i>	<i>17.50€</i>
<i>Salade scampis au vinaigre balsamique</i> <i>Scampisalat auf Balsamico-Essig(2,3,8,9)</i>	<i>18.50€</i>
<i>Salade paysane (Entrée 14.00€) (1,3,7,8,9)</i>	<i>17.00€</i>

## Nos poissons

<i>Truite Meunière (350 g)(1,4,7)</i> <i>Forelle Müllerinnenart</i>	18.90€
<i>Truite aux Amandes grillées (350 g) 1,4,7,8)</i> <i>Forelle mit gegrillten Mandeln</i>	18.90€
<i>Filet de Saumon grillé sauce béarnaise(1,4,7,8)</i> <i>Gegrilltes Lachsfilet mit Béarnaisesosse</i>	21.90€
<i>Filet de cabillaud mousseline (1,3,4,7)</i> <i>Dorschfilet Musselin</i>	22.30€
<i>Sole Meunière (400-500 g, (dressée sur assiette en salle) 33.50€</i> <i>Seezunge Müllerinnenart (1,3,4,7)</i>	
<i>Filet de Lotte au blanc de poireaux (1,4,7)</i> <i>Seeteufel</i>	28.50€
<i>Assiette de Poissons au Safran (Filets de poissons)</i> <i>Gemischter Fischteller mit Safransosse (1,4,7,9,,14)</i>	25.50€
<i>Mixed grill de poissons (Filets, gambas) (1,4,7,9,,14)</i> <i>(temps 35min)</i>	35.00€

## (Uniquement pour les enfants)

<i>Chicken Nuggets 7pièces (1,3)</i>	10.30€
<i>Lasagne bolognaise (1,3)</i>	10.30€
<i>Spaghetti bolognaise (1,3)</i>	10.30€
<i>Les mini mignons panés (1,3)</i>	13.50€

## Nos viandes

<i>Mignons de Porc à la moutarde ancienne</i> <i>Schweinefilet in Senfsosse (1,7,10)</i>	19.90€
<i>Filet de Cheval à la provençale</i> <i>Pferdefiletsteak (1,7,10)</i>	27.00€
<i>Entrecôte Luxembourgeois sauce aux choix (350 g)</i> <i>Zwischenrippenstück sosse nach Wahl (1,7,10)</i>	22.00€
<i>Filet pur de bœuf grillé Maître d'hôtel (250 g)</i> <i>Gegrilltes Rinderfilet (1,7,10)</i>	27.00€
<i>Filet pur de bœuf sauce au choix (250 g)</i> <i>Filet vom Rind Sosse nach Wahl(1,7,10)</i>	27.00€
<i>Chateaubriand et ses garnitures (2 cts, 700 g)(1,7,10)</i>	67.00€
<i>Escalope de Veau aux champignons (5,7,9)</i> <i>Kalbschnitzel mit Pilzsosse</i>	20.50€
<i>Cordon bleu de veau aux champignons (3,5,7,9)</i> <i>Gefülltes Kalbschnitzel mit Pilzsosse</i>	21.50€
<i>Magret de Canard à l'orange/ou poivre (3,5,9)</i> <i>Entenbrust in Orangen-oder Pfeffersosse</i>	23.50€
<i>Rognons de veau à la moutarde de Meaux</i> <i>Kalbsniere mit Meaux senf (1,5,10)</i>	23.00€
<i>Couronne d'agneau à l'ail thym</i>	28.50€
<i>Nos sauces: poivre, béarnaise, champignons, roquefort et provençale Unsere Saucen: Pfeffer, Béarnaise, Champignons, Roquefort und provenzalisch, (1,7,9,1)</i>	

## *Nos Suggestions de Desserts*

<i>Omelette Norvégienne (2cts) (1.2.7)</i> <i>(temps de préparation 30min)</i>	25.00
<i>Sabayon au Grand Marnier (3)</i>	8.00
<i>Ananas Martinique (7)</i>	7.50
<i>Assiette de Fruits &amp; Sorbet</i>	8.50
<i>Crepes Grand Marnier (1.3.7)</i>	8.50
<i>Crepes au Sucre (1.3.7)</i>	6.50
<i>Crème brûlée (3.7)</i>	7.80
<i>Les délices du chef pâtissier (1.3.7)</i>	8.50
<i>Parfait au Grand Marnier (3.7)</i>	8.50
<i>Assiette de fromage (7.8)</i>	8.50
<i>Irish-Coffee (7)</i>	8.00
<i>Tarte Maison (1.3.7)</i>	5.50
<i>Crème caramel (3.7)</i>	6.80
<i>Mousse au chocolat (3.7)</i>	7.30
<i>Profiteroles au chocolat chaud (1.3.7)</i>	7.50
<i>Nougat glacé maison (3.7.8)</i>	8.50
<i>Colonel (3.7)</i>	7.00
<i>Vanille aux framboises chaudes (3.7)</i>	7.20
<i>Dame-blanche (chocolat chaud) (3.7)</i>	7.20
<i>Tutti Frutti (fruits frais) (3.7)</i>	7.00
<i>Coupe brésilienne (3.7)</i>	7.00
<i>Banana Split (3.7)</i>	7.20
<i>Coupe enfant (3.7)</i>	6.00
<i>Café glacée (3.7)</i>	6.70
<i>Glace panachée (3.7)</i>	7.00

