

Saison du gibier

Entrée:

Terrine de gibier maison et sa garniture 1-3-5-7-8-9 Hausgemachte Wildpastete mit Beilage	8,50 €
Salade de jambon de marcassin à l'huile de noix 1-3-5-9 Salat vom Wildschweinschinken mit Nussöl	10,90 €
Consommé de gibier en croûte et ses "Knödel" 1-3-5-9 Wildkraftbrühe im Teigmantel mit Knödel	7,90 €
Tartare de biche aux olives noire et balsamique 1-3-5-9 Hirschkuhtatar mit schwarzen Oliven in Balsam	13,50 €
Toast aux champignons des bois 1-3-5-8-9 Toast mit Waldpilzen	12,80 €

Plat:

Cassolette de ragoût de marcassin 1-5-9 Wildschweineintopf	18,50 €
Côte de marcassin poivrade 1-5-8-9-10 Wildschweinkotelett mit pfeffrigem Dressing	19,80 €
Filet de biche grand veneur 1-5-8-9-10 Hirschkuhfilet mit Wildsoße	25,90 €
Tagliata de biche au vinaigre de figes 1-3-5-8-9 Gebratenes, in dünne Scheiben geschnittenes Hirschkuhfilet mit Feigenessig	22,90 €
Filet de marcassin sur sa galette de pommes de terre et sa sauce figes 1-3-5-8-9 Wildschweinfilet auf Kartoffelpuffer und Feigensoße	19,50 €
Filet de chevreuil en croustade de champignons, sauce grand veneur 1-5-8-9 Rehfilet in Pilzkruste mit Wildsoße	27,50 €

Sur réservation uniquement:

*Poule faisane aux chicons pour 2 personnes 1-3-5-7-9-10 Fasanenhenne mit Chicorée für 2 Personen	45,00 €
*Râble de Lièvre cuit sur l'os à la moutarde pour 2 personnes 1-3-5-7-9-10 Hasenrücken gekocht mit Senf für 2 Personen	52,00 €

Tous nos plats sont servis avec au choix: Spätzle ou croquettes maison

Crêpes et pain perdu

Crêpes au sucre 1-3-5-7-9 Pfannkuchen mit Zucker	6,50 €
Crêpes au chocolat 1-3-5-7-9 Schoko-Pfannkuchen	6,90 €
Crêpes Mikado 1-3-5-7-9 Mikado Pfannkuchen	7,80 €
Crêpes Suzette 1-3-5-7-9 In Orangenbutter gebacken, mit Orangenlikör oder Cognac flambierter Pfannkuchen	8,50 €
Crêpes aux pommes caramélisées 1-3-5-7-9 Pfannkuchen mit karamellisierten Äpfeln	8,90 €
Pain perdu aux mirabelles flambé calvados 1-3-5-7-9 Armer Ritter mit Mirabellen flambiert mit Apfelbranntwein	8,50 €
Pain perdu aux pommes 1-3-5-7-9 Armer Ritter mit Äpfeln	8,90 €

Nouveau et durant tout l'hiver:

Chariot de fromages

Käseplatte

En dessert:	10,50 €
En plat:	14,90 €

Les moules

Moules **Jumbo** à volonté:

Moules nature 2 Muscheln Natur	19,90 €
Moules vin blanc 2 Muscheln Weißwein	21,00 €
Moules à l'ail 5 Muscheln in Knoblauch	21,00 €
Moules crème à l'ail 5/2 Muscheln Knoblauch in Sahnesauce	22,00 €
Moules moutarde 1-2-7-8-9-10 Muscheln Senfsoße	22,00 €
Moules provençale 1-2-5-9 Muscheln provenzialische Art	22,00 €
Moules ardennaise (avec lardons et crème) 2-5-7-9 Muscheln ardenner Art (mit Speck und Sahne)	24,00 €
Moules au curry 2-7-9 Muscheln Curry	22,00 €
Moules maison (avec scampis et crème à l'ail) 2-4-5-7-9 Muscheln nach Art des Hauses (mit Scampi und Knoblauch in Sahnesauce)	24,00 €

La petite restauration

Tartine au jambon cru « MEYER » 1-3-5-7-9-10-12 Butterbrot mit rohem Schinken "MEYER"	8,90 €
Tartine au jambon cuit « MEYER » 1-3-5-7-9-10-12 Butterbrot mit gekochtem Schinken "MEYER"	9,90 €
Strammer max (tartine jambon – fromage et 3 œufs sur le pat) 1-3-6-7-9-10-12 Strammer Max	12,90 €
Croque-monsieur et sa garniture de salade 1-3-5-7-9-10-12 Croque-Monsieur mit Salat	8,50 €

La petite restauration n'est pas disponible les dimanches midi et jours fériés

Le plat du jour

PLAT Tagesmenü	9,90 €
ENTRÉE - PLAT Vorspeise - Tagesmenü	10,90 €
ENTRÉE - PLAT - DESSERT Vorspeise - Tagesmenü - Nachspeise	12,50 €

Sauf les samedis, dimanches, les jours fériés et les soirs, jusqu'à épuisement du stock

Les entrées froides

Pommes de terre au saumon fumé et sa sauce aux herbes 1-3-5-7-8-9 Kartoffeln mit Räucherlachs und Kräutersohße	9,90 €
Cocktail de crevettes grises 2-3-6-7-9-10-12 Krabbcocktail	11,50 €
Terrine de campagne aux pistaches fait maison Hausgemachte Terrine auf ländliche Art	10,90 €
Carpaccio de boeuf à l'huile de truffe roquette et copeaux de parmesan Carpaccio vom Rind	12,50 €

Les entrées chaudes

Potage du jour Tagessuppe	4,80 €
Minestrone 1-3-5-9 Minestrone	5,80 €
Soupe de poissons (rouille et toast) 1-2-3-4-5-9 Fischsuppe	9,90 €
Les cuisses de grenouilles à l'ail 8 ou 12 pièces 1-5-7-8-9 Froschschenkel mit Knoblauch (8 oder 12 Stück)	12,50 € - 14,90 €
Le feuilleté de scampis à la crème d'ail et son riz basmati (8 pièces) 1-2-3-4-7-8-9 Scampi im Blätterteig mit Knoblauch und Basmati-Reis (8 Stück)	13,90 €
Croquettes aux fromages et sa ???? Käsekroketten ???	9,80 €

Les poissons

Le pavé de saumon grillé sur peau sauce aux petits légumes 2-3-4-7-8 Gegrilltes Lachsfilet mit Gemüse	17,50 €
Les 10 scampis flambés au Ricard sauce au safran 1-2-4-7-8-9 Flammierte Scampi mit Safransoße	19,90 €
Filet de morue grillé à la portugaise 1-4-5-8-9-14 Gegrilltes Filet vom Kabeljau	21,50 €
Filet de sole et saumon sauce champagne 1-2-5-7-9-14 Filet von Seezunge und Lachs in Champagnersoße	22,90 €
La truite de la « Vallée de l'Our » en meunière 1-2-4-7-8 Forelle "Müllerin"	15,50 €
La truite de la « Vallée de l'Our » aux amandes 1-2-4-7-8-9 Forelle "Müllerin*" mit Mandeln	16,50 €
La truite de la « Vallée de l'Our » pochée aux petits légumes sauce vin blanc 1-2-4-5-7-9-14 Forelle "Müllerin" in Weisswein	17,90 €
La cassolette de poissons du jour aux poireaux sauce vin blanc 1-2-4-5-7-9-14 Fischaufauf	24,50 €

Plat froid

Assiette terre et mer, frites, salade 1-3-4-5-6-7-8-9-10-12 Teller mit Fleisch und Fisch, Fritten, Salat	14,50 €
Assiette de jambon du pays « Meyer » frites, salade 1-3-6-8-9-10-12 Schinkenteller, Fritten, Salat	12,50 €
Salade paysanne (pommes sautées au lard, jambon cru, œuf sur le plat) 1-3-6-7-8-9-10-12 Bauernsalat (Bratkartoffeln mit Speck, roher Schinken, Ei)	13,50 €
Salade César (filet de dind, roquette, parmesan) 1-3-5-7-9-10-12 Caesar-Salat (Putenfilet, Rucola, Parmesan)	14,50 €

Les viandes

LA VOLAILLE

Bouchée à la reine maison, frites, salade 1-3-6-7-8-11 Königinpastetchen, Fritten, Salat	12,50 €
1 / 2 poulet grillé, frites, salade 1-7-9 Gegrilltes halbes Hähnchen, Fritten, Salat	11,90 €
Escalope de dinde panée sauce aux choix 1-3-5-7-8-9-10 Putenschnitzel mit Soße nach Wahl	13,50 €

LE PORC

Escalope viennoise 1-3-5-7-9-10 Wiener Schnitzel	14,90 €
Cordon bleu pané crème champignons 1-3-5-7-9-10 Panierter Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken und Käse in Pilz-Sahnesoße	17,50 €
Filet mignon de porc, crème de boursin et lard fumé 1-3-5-6-7-9-10-12 Schweinefilet mit geräuchertem Speck	19,50 €

LE VEAU

Entrecôte de veau sauce aux choix 1-5-7-9 Rippenstück vom Kalb mit Soße nach Wahl	17,90 €
Osso bucco à l'ancienne et ses tagliatelles fraîches 1-5-7-9 Osso Bucco, Tagliatelle	19,50 €

LE CHEVAL

Le filet de cheval sauce aux choix Filet vom Pferd mit Soße nach Wahl	25,50 €
Le châteaubriand de cheval sauce aux choix (Champignons, tomate grillées, fagot de haricots, carottes) Doppelt dick geschnittenes Pferdesteak (Pilze, gegrillte Tomaten, Bohnen, Karotten)	49,00 €

L'AGNEAU

Couronne d'agneau sauce à l'ail et romarin 1-3-5-7-9 Lammkronne mit Knoblauchsoße und Rosmarin	26,80 €
--	---------

Les bambins

PIZZA ENFANT SALAMI	sauce tomate, mozzarella, salami 1-7-8-10 Tomatensoße, Mozzarella, Salami	6,50 €
PIZZA ENFANT FUNGHI	sauce tomate, mozzarella, champignons 1-7 Tomatensoße, Mozzarella, Pilze	6,50 €
PIZZA ENFANT PROSCIUTTO	sauce tomate, mozzarella, jambon 1-7 Tomatensoße, Mozzarella, Schinken	6,50 €
PIZZA ENFANT FRICADELLE	sauce tomate, mozzarella, fricadelle 1-6-7 Tomatensoße, Mozzarella, Frikadelle	6,50 €
Spaghetti bolognese mini 1-3-7-12 Spaghetti Bolognaise		6,50 €
Nuggets de poulet – frites 1-3-6-7-10-12 Chicken Nuggets, Fritten		6,50 €

Les desserts

Glace 2 boules au choix chantilly 1-3-6-7-8 2 Kugeln Eis mit Schlagsahne		2,60 €
Coupe dame blanche 1-3-6-7-8 Vanilleeis mit Schokoladensoße		5,60 €
Coupe brésilienne 1-3-6-7-8 Coupe Brésilienne		5,80 €
Café glacé 1-3-6-7-8 Eiskaffee		5,70 €
Coupe de sorbet au choix 7-8 Sorbet-Becher		5,50 €
Nougat glacé maison et son coulis de fruits rouges 1-3-5-6-7-8 Nougateis mit roten Früchten		6,50 €
Coupe de framboises chaudes 1-3-6-7-8 Heiße Himbeeren		6,90 €
Apfelstrudel sur crème anglaise, glace vanille, chantilly (+/- 10 min.) 1-3-6-7-8 Apfelstrudel, Vanilleeis, Schlagsahne (+/- 10min.)		6,50 €
Moelleux au chocolat, crème anglaise, glace vanille (+/- 15 min.) 1-3-6-7-8 Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Vanilleeis (+/- 15min.)		7,00 €
Tiramisu du moment 1-3-6-7-8 Tiramisu		6,50 €
Gaufre au sucre 1-3-6-7-8 Waffel mit Zucker		4,50 €
Gaufre chantilly 1-3-6-7-8 Waffel mit Schlagsahne		4,80 €
Gaufre mikado (glace, chocolat chaud, chantilly) 1-3-6-7-8 Mikado Waffel (Eis, heiße Schokolade, Schlagsahne)		6,00 €

Pendant la préparation de nos plats nous travaillons en cuisine avec des ingrédients allergènes. Nous vous informons que nos préparations peuvent contenir involontairement des traces d'allergènes.
1 Céréales/Gluten 2 Crustacés 3 Oeufs 4 Poissons 5 Arachides 6 Soja 7 Lait/Lactose 8 Fruits à coque 9 Célerié 10 Moutarde 11 Sésame 12 Sulfites, Anhydrides sulfureux 13 Lupins 14 Mollusques * Trace

Les vins

VINS BLANCS

- AUXERROIS GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN** 24,00 €
Nez: mûr, épicé aux arômes concentrés de fruits à chair jaune.
Bouche: juteuse, aux notes d'agrumes, équilibrée et fraîche.
Un vin riche et équilibré qui est soutenu par une légère acidité.
- PINOT BLANC GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN** 26,00 €
Robe: jaune pâle. Nez: notes de poire et de coings mûrs, légère minéralité.
Bouche: arômes de fruits à chair blanche, mais également ceux de zestes d'oranges et une pointe de vanille. Très longue fin de bouche aux arômes de mélisse.
- PINOT GRIS GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN** 31,00 €
Nez: fumé, épicé, miel et cuir. Bouche: riche, rond et complexe.
On peut dire qu'il est chaud, complexe et dont l'alcool assure son équilibre.
A déguster avec des poissons, des volailles et des viandes blanches.
- RIESLING GRAND PREMIER CRU, COTEAUX DE SCHENGEN** 31,00 €
Nez: très expressif avec des arômes de pêche, de miel et une subtile minéralité.
Bouche: arômes d'abricots et de fruits exotiques, légère acidité, élégance.
A déguster avec des poissons, des crustacés, et du filet de sandre.
- PINOT GRIS GPC PUNDEL-HOFFELD DOMAINE VITICOLE** 34,50 €
Nez: corsé, épicé, charnu.
Un vin très fin, délicat et distingué
A déguster avec les viandes classiques, recettes exotiques, fromages crémeux.
- PINO T NOIR AOP PUNDEL-HOFFELD DOMAINE VITICOLE** 34,00 €
Un vin sec et fruité qui, grâce à sa belle structure de tannin, est un excellent vin de garde.
Il est un compagnon idéal pour les viandes rouges, les plats de gibier et les fromages bleus.
- TOURELLE DE THOLOMIES, CHARDONNAY PAYS D'OC, LANGUEDOC-ROUSSILLON** 27,00 €
Cépages: Chardonnay, Viognier. Nez: arômes de pêches au sirop, de fleurs blanches, de vanille et de beurre frais. Bouche: présence charnue, belle et longue finale.
A déguster avec des poissons de lacs, des crustacés et des volailles.
- CHÂTEAU PARADIS BLANC, PROVENCE** 28,50 €
Cépages: 60% Grenache, 40% Sauvignon Blanc. Robe: jaune lumineux.
Nez: belle fraîcheur avec des notes florales et d'agrumes.
Bouche: belle complexité et harmonie. Une finale en bouche équilibrée, entre rondeur et souplesse.
- FOSSA MALA, PINOT GRIGIO, FRIULI** 27,00 €
Cépages: 100% Pinot Gris. Robe: jaune paille.
Nez: fleurs blanches, arômes de noix. Bouche: fruité, fin et élégant.
A déguster avec des pâtes aux scampis, des coquilles St-Jacques ou des viandes blanches.

MONTE DEL FRÀ, CUSTOZA, VENETO	21,00 €
Robe: jaune paille avec des nuances vertes.	
Nez: fruité avec des notes aromatiques. Bouche: sec, acidulé et bien équilibré.	
A déguster avec des hors d'oeuvres, du riz, des pâtes, des fruits de mers et des poissons.	
TAVIGNANO - VIGNA VERDE	21,50 €
Cépages: 100% Verdicchio. Robe: jaune paille avec des reflets verdâtres. Nez: arômes fruités et florales. Bouche: la finale présente une fine note amère. A déguster avec des hors-d'oeuvres, des poissons et des crustacés.	
DOURTHE , CROIX DES BOUQUETS, GRAVES	30,00 €
Cépages: Sauvignon, Sémillon. Nez: complexe avec des notes de pamplemousse et d'acacia. Bouche: saveurs subtiles, fruitées et florales, belle acidité. A déguster à l'apéritif, avec des poissons, des viandes blanches et des fromages de chèvre.	
VINS ROSÉS	
PINOT NOIR ROSÉ, EDMOND DE LA FONTAINE, DOMAINES VINSMOSELLE	🍷 5,50 € 26,00 €
Cépage: 100% Pinot Noir. Nez: arômes de cerise et de fraise sur des notes de grenadine. Bouche: sec avec des arômes fruités et une acidité agréable. A déguster avec des viandes et des poissons grillés ainsi qu'avec la cuisine d'été.	
PINOT NOIR ROSÉ, WILLM, ALSACE	26,00 €
Cépage: 100% Pinot Noir. Nez: notes très fruitées de kirsch et de groseille. Bouche: attaque franche avec des arômes de fruits rouges. A déguster avec des charcuteries, des viandes rouges, du gibier, du thon et du saumon.	
CHÂTEAU PARADIS ROSÉ, PROVENCE	🍷 6,20 € 28,50 €
Cépage: 60% Syrah, 40% Grenache. Nez: riche et intense, il offre un mélange de fruits à chair blanche et de fleurs, subtilement relevé par une note d'agrumes. Bouche: harmonieuse, gourmande, ronde et fraîche avec une belle persistance aromatique.	
L'OSTAL CAZES ROSÉ, LANGUEDOC-ROUSSILLON	20,00 €
Cépage: 50 % Syrah, 50 % Grenache. Nez: complexe, d'une grande délicatesse, subtil mélange de pétales de rose, de grenadine et de fruits exotiques. Bouche: souple, légère et fraîche.	
SANTA VENERE CIRÓ ROSATO, CALABRIA	28,50 €
Cépage: 100% Gaglioppo. Robe: rosé corail. Nez: arômes floraux et des notes de fleur d'oranger. Bouche: ample, acidulé, bonne persistance. A déguster avec des antipasti à base de charcuteries.	
MONTE DEL FRÀ, BARDOLINO CHIARETTO, VENETO	21,50 €
Cépages: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Sangiovese. Robe: brillante et lumineuse. Nez: arômes de fruits rouges et de fleurs sauvages. Bouche: belle acidité fraîche et jeune. A déguster avec des hors d'oeuvres italiens, du riz, des pâtes, des viandes blanches et du poisson.	

VINS ROUGES

- PINOT NOIR ROUGE LINDEN, EHNERBERG** 27,50 €
Cépage: 100% Pinot Noir. Nez: arômes de fruits de bois.
Bouche: arômes de groseilles noires, de cerises, de mûres sauvages ainsi que de chocolat, cacao et vanille. Vin très élégant et harmonieux. A déguster avec du gibier.
- SAINT EMILION, CHÂTEAU DU ROCHER, GRAND CRU** 58,50 €
Cépage: 70% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc.
Nez: expressif, arômes florales, de confiture de prunes. Bouche: structurée et épicée. A déguster avec des pâtés, des viandes rouges ou des fromages.
- SAINT EMILION, CHÂTEAU CAP DE MERLE, LUSSAC** 6,90 € 31,50 €
Cépages: 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon. Robe: rubis.
Nez: arômes de fruits rouges. Bouche: bonne chair généreuse encadrée de tanins mûrs et flatteurs.
A déguster avec des viandes rouges, des grillades, du gibier et des fromages.
- BANDOL ROUGE, CHÂTEAU DE FONT-VIVE, PROVENCE** 39,50 €
Robe: grenat assez soutenue. Nez: riche, puissant, notes épicés et fruités.
Bouche: ample et charnue bien charpentée tout en apparaissant ronde et équilibrée.
A déguster avec des viandes rouges.
- BEAUJOLAIS, MOMMESSIN MORGON DOMAINE DE LATHEVALLE** 32,00 €
Robe: rouge. Nez: arômes de fruits mûrs à noyaux (cerise, pêche, abricot et prune).
Bouche: harmonieux, pleine et charnue, dense et fruitée, avec des notes réglissées.
A déguster avec des viandes rouges et du gibier.
- MERCUREY, CHÂTEAU DE SANTENAY, CÔTE DE BEAUNE** 66,50 €
Cépage: 100% Pinot Noir. Robe: rubis soutenu. Nez: élégant et boisé.
Bouche: ample, grasse avec un beau volume, élégante. Les tanins sont très fondus,
et la finale très longue, subtile et complexe sur des notes harmonieuses de petits fruits rouges.
- GIGONDAS, CHÂTEAU DU TRIGNON, VALLÉE DU RHÔNE** 57,50 €
Cépage: Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault. Nez: note grillée, moka, garrigue, clou de girofle. Bouche: attaque fraîche et puissante. Structure ample et complexe. Finale boisée délicate.
A déguster avec un gigot d'agneau, des plats truffés et des viandes rouges en sauce.
- MINERVOIS, DOMAINE DE L'OSTAL CAZES ESTIBALS, LANGUEDOC-ROUSSILLON** 28,50 €
Cépage: 60 % Syrah, 20 % Carignan, 20 % Grenache.
Nez: très complexe, très expressif, dévoile des arômes de fraise et de cassis.
Bouche: souple et grasse. La finale, sur la fraîcheur, vient compléter la structure de ce vin.
- BORDEAUX SUPÉRIEUR, CHÂTEAU CANON MONTSÉGUR** 21,50 €
Cépage: 50% Merlot, 50% Cabernet Franc. Robe: rubis.
Bouche: arômes de fruits rouges mûrs, souple, rond, élégant, tannins fondus et équilibrés.
A déguster avec des viandes grillées, des volailles et des fromages.

MEDOC, DOURTHE CHÂTEAU RAHOUL, GRAVES	69,50 €
Cépages: 80% Merlot, 18% Cabernet Sauvignon, 2% Petit Verdot. Nez: arômes de fruits rouges mûrs. Bouche: attaque franche et fraîche. Beaucoup de volume et de rondeur, vin élégant et équilibré.	
CHIANTI CLASSICO, LE FILIGARE, TOSCANA	8,15 € 37,00 €
Cépage: 85% Sangiovese et un petit pourcentage de Canaiolo Colorino. Nez: arômes de fruits rouges (myrtilles, mûres,...). Bouche: pleine, équilibrée, saveur tannique. A déguster à 18°C avec des plats de pâtes, des grillades et des fromages.	
ROSSO DI MONTEPULCIANO, SALCHETO, TOSCANA	26,50 €
Cépage: 84% Sangiovese, Canaiolo et Merlot. Nez: arômes de cerises et de mûres. Bouche: arômes de fruits rouges, bonne acidité. A déguster avec des viandes rouges.	
SIGNAE ROSSO BASTARDO, CESARINI SARTORI, UMBRIA	32,00 €
Cépages: Sangiovese, Merlot, Cabernet. Robe: rouge rubis intense. Nez: fruité aux arômes de baies sauvages, mûres, myrtilles. Bouche: rond, souple, harmonieux et persistant.	
MONTEPULCIANO, MARCHESI DE CORDANO, D'ABRUZZO TRINITA	46,50 €
Cépages: Montepulciano. Nez: complexe avec des arômes fruités et des notes florales. Bouche: équilibré, tannique avec des nuances épicées. A déguster avec des gnocchis à la sauce de canard, de l'agneau grillé et du fromage Pecorino.	

Les Crémants

BERNARD MASSARD DEMI-SEC	29,50 €
POLL FABAIRE BRUT	29,50 €
PUNDEL CREMANT BRUT	31,00 €
ZARDETTO PROSECO EXTRO	5,95 € 27,50 €
VEUVE CLIQUOT	79,50 €