



## Les formules de midi / Mittagsmenüs

Carte Lunch servie en moins d'une heure de 11h30 à 13h45

Speisekarte für den Mittag in weniger als einer Stunde zubereitet von 11h30 bis 13h45.

### Pour commencer.../ zu beginnen...

<b>Buffet de salades en entrée / Salatbuffet als Vorspeise</b>	<b>6</b>
<b>Buffet de salade à volonté / Salatbuffet nach Belieben</b>	<b>18</b>
<b>Végétarien / Vegetarisch</b> <i>Farfalle aux choux et lentilles beluga, copeaux de parmesan</i> <i>Farfalle mit Kraut und Belugalinsen, Parmesanspänen</i>	<b>19</b>
<b>Poisson / Fischgericht</b> <i>Dos de cabillaud poché, pommes vapeur, sauce safranée</i> <i>Rücken vom pochierten Kabeljau, gedämpfte Kartoffeln, Safransauce</i>	<b>22</b>
<b>Viande / Fleischgericht</b> <i>Tendon de veau braisé, polenta bramaka, légumes du marché</i> <i>Geschmorte Kalbssehne, Polenta Bramaka, Marktgemüse</i>	<b>22</b>

### Pour terminer.../ zu beenden...

<b>Café ou/oder thé gourmand</b>	<b>+ 9</b>
<b>...ou desserts à la carte / oder Dessertkarte</b>	

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que sur la déclaration d'origine de nos viandes et poissons.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu allergenen Zutaten in unserem Speise-Angebot sowie zur Herkunft unserer Fleisch- sowie Fischauswahl.



## Les tartares et burgers du midi Tartar und Burger zum Mittagessen

Carte Lunch servie en moins d'une heure de 11h30 à 13h45

Speisekarte für den Mittag in weniger als einer Stunde zubereitet von 11h30 bis 13h45.

	En entrée Vorspeise	En plat Gericht
 <b>Tartare de bœuf / Rindstatar Italia (100g/180g)</b> <i>Oignons rouges, tomates confites, toasts</i> <i>Rote zwiebeln, eingelegte Tomaten, Toasts</i>	<b>18</b>	<b>35</b>
 <b>Tartare de bœuf / Rindstatar Milano (100g/180g)</b> <i>Tapenade, toasts / Olivenpaste, Toasts</i>	<b>18</b>	<b>35</b>
<b>*Les tartares sont servis en entrée avec une salade et en plat avec une salade et des pommes frites</b> <b>Tataren werden als Vorspeise mit Salat und als Hauptgericht mit Salat und Pommes frites serviert</b>		
 <b>Veggie burger (180g)</b>   <i>Pain tradition, steak de betterave comme un falafel, légumes croquants, oignons frits, sauce gribiche aux herbes, salade, pommes frites</i> <i>Traditionsbrot, Rübensteak falafel-artig, knackiges Gemüse, frittierte Zwiebeln, Gribiche-Gewürzsauce, Salat, Pommes frites</i>		<b>21</b>
 <b>Burger Montagnard / Berg Burger (180g)</b> <i>Pain tradition, pur bœuf, fromage à raclette, lard paysan, sauce moutarde au miel, salades, pommes frites</i> <i>Traditionelles Brot, reines Rindfleisch, Raclettekäse, Bouernspeck, Honig-Senf-Sauce, Salat, Pommes frites</i>		<b>26</b>
 <b>Burger de bœuf / Rindsburger Della Mamma (180g)</b> <i>Pain tradition, pur bœuf, tapenade, guanciale, pesto, tomates confites, salade, pommes frites</i> <i>Traditionsbrot, reines Rind, Olivenpaste, Rucola, Parmesan, Guanciale, Pesto, eingelegte Tomaten, Salat, Pommes frites</i>		<b>26</b>



## Suggestions du midi / Mittagsmenüs

Carte Lunch servie en moins d'une heure de 11h30 à 13h45

Speisekarte für den Mittag in weniger als einer Stunde zubereitet von 11h30 bis 13h45

🍴	<b>Pièce de bœuf / Rinderste</b>	<b>26</b>
	<i>Beurre café de Paris / Butter « Café de Paris »</i>	
🍴	<b>Entrecôte de cheval / Pferde-entrecôte</b>	<b>26</b>
	<i>Beurre café de Paris / Butter « Café de Paris »</i>	
🍴	<b>Cordon bleu maison / Hausgemachtes Cordon-bleu</b>	<b>22</b>
🍴	<b>Rack de porc premium / Schweinefleisch-Rack</b>	<b>22</b>
🍴	<b>Suprême de poulet au citron / Hähnchenbrust</b>	<b>21</b>

**Tous nos plats sont servis avec légumes de saison et pommes frites**  
**Alle unsere Gerichte werden mit saisonales Gemüse und Pommes frites serviert**

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances ainsi que sur la déclaration d'origine de nos viandes et poissons.

Unsere Mitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu allergenen Zutaten in unserem Speise-Angebot sowie zur Herkunft unserer Fleisch- sowie Fischauswahl.