

LES VIANDES *Fleisch/Meat*

Pièce de bœuf du moment Légumes, Frites 200 g voir ardoise
Rind fleisch Gemuse Pommes
Piece of beef of the moment Vegetables, French fries View slates

Sauces au choix 3,50

Sauces to choose from

Moutarde à l'ancienne	<i>Samf Sauce</i>	<i>Mustard</i>
Roquefort	<i>Roquefort Sauce</i>	<i>Bluecheese sauce</i>
Munster	<i>MunsterKäse Sauce</i>	<i>Munstercheese</i>
Champignons	<i>Frische Pilzen</i>	<i>Muschroom</i>
Béarnaise		
Poivre	<i>Pfeffer Sauce</i>	<i>Pepper</i>
Beurre Maître d'hôtel	<i>Kräuterbutter</i>	<i>Garlicbutter</i>

Steak Tartare préparé à la minute en salle, Toast et frites 200 g 18,00
Roh Rindfleisch « Tartare » 300 g 24,00
Steak Tartare prepared by the minute
Aromatisé au Cognac, mit / with Cognac Supplément 4,00



Nos Cordon bleu de veau, jardin de légumes, frites
 (env. 30 mn d'attente)

Kalbs "Cordon Bleu" Gemuse und Pommes (30 Mn warten)
Veal "cordon bleu" vegetables, French fries (approx. 30 minutes wait)

Jambon fumé du Haut-Doubs, Emmental 180 g 18,50
 250 g 22,00
 350 g 24,50

Munster et Jambon cru, 180 g 19,50
MunsterKäse und Rohschincken 250 g 23,00
 350 g 25,00

Cheeseburger, Frites 200 g 14,50
Rind Fleisch mit Käse

Les tartes flambées. Tout est permis

LES DUOS parmi nos propositions de tartes, faites votre choix **2 en 1** 11,00

LES PERSONNELLES Crème, oignons + 3 ingrédients de votre choix 12,00
 Ingrédient supplémentaire 1,50

Lardons - Escargots - Scampis - Saumon frais - Jambon cru italien - Oeuf - Beure Maître d'Hôtel - Miel
 Champignons frais de Paris - Tomates - Poivrons - Légumes frais - Pomme de terre
 Emmental - Munster - Raclette - Tomme - Chèvre - Roquefort - Mozzarella - Ribeaupierre
Speck - Schnecken - Crevetten - Lachs - Rohschincken - Eier - Kräuterbutter - Honig
Frische Pilzen - Tomaten - Pepperoni - Frische Gemüse - Kartoffeln
 Ziegenkäse
Bacon - Snails - Schrimp - Salmon - Galic butter - Italian ham - Eggs - Honey
Mushrooms - Tomatoes - Pepperoni - Vegetables - Potatoes
 Cow cheese - Blue cheese

LES SUCRÉES suggestion du jour 10,50