

## Salades

---



Salade

## Dessert

---



Le Tiramisu au pain d'épice, Crème glacée pain d'épice

7  
€



Le Vacherin aux parfums de Noël

7  
€



Le grand café liegeois

8  
€



La torche aux marrons

8  
€



La coupe Bailey's

7  
€

## Soupes

---



Gem lettuce

## Boissons

---



**Une demi-bouteille d'eau**

3  
€

## Starter

---



**Les Oeufs en Meurette, pain toasté**

9  
€



**Le foie gras de canard français (la portion dégustation)**

10  
€



**Les escargots à l'Alsacienne**

7  
€



**Les calamars frits, Mayo maison**

7  
€



**Le saumon d'Ecosse fumé**

9  
€

## Main Course

---



**L'Elsass Burger, frites ou le Vegge Burger, frites**

17  
€



**La pièce du Boucher, sauce Marchand de vin, frites et légumes frais du moment**

18  
€



**Le Jarret de porc braisé**

18  
€



**L'Escalope de volaille à la Crème et au Munster fermier**

18  
€



**Le Poisson du Jour selon arrivage**

18  
€



**Les rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, spaëtzlés**

18  
€



**Les noix de Jous de cochon braisées au Pinot Noir, Spaëtzlés**

17  
€

## French Fries

---



**Frites**

## Flammkuchen

---



**Saumon**

10

## Alcoholic Beverages

---



**Bouteille de champagne**

## Café

---



Café

2  
€

## Non classé

---



Lachs

10



Verre de vin

2 €



Bouteille de vin

20  
€



Bouteille d'eau

5 €



Glass of Champagne



Dessert