

# ZE CARTE

- DE 12:00 A 14:00 & DE 19:00 A 21:30 -

## ZE ENTREPLATS

**ASPERGES – ŒUF – AIL DES OURS** 24.-  
ASPARAGUS – EGG – WILD GARLIC  
SPARGEL – EI – BÄRLAUCH



**CAROTTE – LENTILLES VERTES – AMANDE** 21.-  
CARROT – GREEN LENTILS – ALMOND  
KAROTTE – GRÜNE LINSEN – MANDEL



**MALAKOFFS – MOUTARDE – SUREAU** 24.-  
MALAKOFFS – MUSTARD – ELDERBERRY  
MALAKOFFS – SENF – HOLUNDER



**BAR – BERGAMOTE – CONCOMBRE** 32.-  
SEA BASS – BERGAMOT – CUCUMBER  
SEEBARSCH – BERGAMOTTE – GURKE



**BŒUF – ARTICHAUT – BOULE DE BELP** 28.-  
BEEF – ARTICHOKE – BERP BALL  
RINDFLEISCH – ARTISCHOCKE – BELPERKNOLLE



**OMBLE – PETITS POIS – LARD** 28.-  
CHAR – PEAS – BACON  
SAIBLING – ERBSEN – SPECK



**ROUGET – FENOUIL – POIS CHICHES** 26.-  
RED MULLET – FENNEL – CHICKPEAS  
MEERBARBE – FENCHEL – KICHERERBSE



**AGNEAU – FÈVES – PISTACHE** 27.-  
LAMB – BEANS – PISTACHIO  
LAMM – BOHNEN – PISTAZIEN



**QUEUE DE BŒUF – AIL NOIR – ENOKIS** 27.-  
BEEF TAIL – BLACK GARLIC – ENOKIS  
OCHSENSCHWANZ – SCHWARZER KNOBLAUCH – ENOKIS



**RIS DE VEAU – CHOUXFLEUR – GIROLLES** 29.-  
SWEETBREADS – CAULIFLOWER – CHANTERELLES  
KALBSBRIES – BLUMENKOHL – PFIFFERLINGE



## ZE BOEUF

**PIÈCES DE BŒUF DE NOS ÉLEVEURS LOCAUX  
MATURÉES PAR NOS SOINS  
SERVIES SELON ARRIVAGE**

**FILET 200GR** 52.-

**ENTRECÔTE 250GR** 48.-

**PARISIENNE 250GR** 48.-

**CÔTE 800GR MIN  
LES 100GR** 18.-

**VERSION ROSSINI** +15.-  
*FOIE GRAS POËLÉ & SAUCE À LA TRUFFE*

## ZE DOUCEURS

**LE FAMEUX MOELLEUX DE VINCENT** 14.-  
*MOELLEUX – CACAHUËTE – VANILLE BRÛLÉE*

**LE CHOCOLAT,** 14.-  
*PARCE QU'ON EN A JAMAIS ASSEZ*

**LE VERGER SELON LES SAISONS** 14.-  
*FRAISE – AMANDE – MERINGUE*

**LE SORBET MAISON ARROSÉ** 16.-  
*RHUBARBE – GINGEMBRE – GIN*



**ZE CLASSIQUE** 14.-  
*PARIS BREST AU SÉSAME*

**ZE FROMAGES DE CHEZ JUMI** 14.-

**ZE CAFÉ GOURMAND** 14.-