

## Les Gourmandises du Chef

 Tarte à l'alsacienne maison _____	4,50 €
<i>Apfel torte / Alsatien apple pie</i>	
 Kougelhopf glacé au kirsch d'Alsace _____	7,00 €
<i>«Kougelhopf» Eiscrème mit Kirsch / Ice Cream «Kougelhopf» with Cherry Brandy</i>	
 Meringue chantilly _____	5,50 €
<i>Baiser mit Schlagsahne / Meringue with chantilly</i>	
 Meringue glacée chantilly _____	7,00 €
<i>Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue, ice cream and chantilly</i>	
 Sorbet à la framboise, arrosé à l'eau de vie de framboise _____	9,50 €
<i>Himbeere Sorbet mit Himbeerelebenswasser / Raspberry sorbet with raspberry brandy</i>	
 Mousse glacée aux framboises et à l'eau de vie de framboise _____	7,50 €
<i>Himbeere Eiscrème mit Himbeerelebenswasser / Raspberry ice cream moss with raspberry brandy</i>	
 Ananas frais au Kirsch d'Alsace _____	7,00 €
<i>Frischer Ananas mit Kirsch / Fresh pineapple with cherry brandy</i>	
 Café Alsacien, à la Quetsche _____	8,00 €
<i>Kaffee mit Quetschwasser / Alsatien coffee with quetsch (plum) brandy</i>	
Dame blanche _____	7,00 €
<i>Vanilleis mit heißer Schokolade / Vanilla ice cream, hot chocolate with Whipped cream</i>	
Crème brûlée maison à la vanille bourbon _____	7,00 €
<i>Hausgebackene Vanille Crème brûlée / Home-made Vanilla Crème brûlée</i>	
Crème caramel maison _____	5,00 €
<i>Hausgebackene crème brûlée / Home-made crème caramel</i>	
Mousse glacée au Grand Marnier _____	8,50 €
<i>Eisschaum mit Grand Marnier / Ice cream moss with Grand-Marnier</i>	
Savarin au rhum _____	5,00 €
<i>Savarin mit Rum / Savarin with rum</i>	
Coupe de glace maison _____	5,50 €
<i>Eisbecher / Cup of Home-made ice-cream</i>	
Supplément chantilly _____	1,50 €
<i>Mit Schlagsahne / Chantilly supplement</i>	
Le Colonel ( sorbet citron et vodka) _____	9,50 €
<i>Zitronensorbet mit Vodka / Lemon sorbet with vodka</i>	
Irish coffee _____	9,00 €
<i>Irish coffee</i>	
Café / chocolat liégeois _____	6,50 €
<i>Café / chocolat liégeois</i>	
Coupe de sorbet _____	6,50 €
<i>Sorbet an der Wahl / Cup of sorbet</i>	
Tiramisu _____	7,00 €
<i>Tiramisu</i>	
Torche aux marrons _____	8,00 €
<i>Marronkuchen / «torche» with chestnuts</i>	
Café gourmand _____	9,00 €
<i>Grieger Kaffee / Gourmet coffee</i>	

## Les Fruits Frais

Coupe hawaï (Ananas, Glace Vanille chantilly) _____	6,50 €
<i>Vanilleis, mit frische ananas und Schlagsahne / Cup of vanilla ice cream with fresh pineapple and chantilly</i>	
Tulipe de sorbet et ses fruits frais _____	7,50 €
<i>Gemischten Sorbet mit frisches Obst / «tulip» of sorbet and fresh fruits</i>	

## Les Desserts de saison

Fraises ou Framboises Nature _____	6,00 €
<i>Erdbeeren oder Himbeeren natur / Strawberry or raspberry</i>	
Fraises ou Framboises Chantilly _____	6,50 €
<i>Erdbeeren oder Himbeeren mit Schlagsahne / Strawberry or raspberry with chantilly</i>	
Fraises Romanoff _____	7,00 €
<i>Erdbeere mit Eis und Schlagsahne / Strawberry with ice cream and chantilly</i>	
Carpaccio d'ananas, Glace vanille de Bourbon, Basilic _____	8,00 €
<i>Ananas Carpaccio mit Vanilleis und Basilicum / Carpaccio of pineapple with Bourbon vanilla and basil</i>	
Banana Split _____	7,00 €
<i>Banana Split</i>	
Poire Belle Hélène _____	7,00 €
<i>Birne mit Vanilleis und Sahne / Pear with vanilla ice cream, hot chocolate and chantilly</i>	
Pêche Melba _____	6,50 €
<i>Phrisch mit Vanilleis und Sahne / Peach with vanilla ice cream and chantilly</i>	

Toutes nos glaces, mousses glacées et tartes sont de fabrication maison,  
Tous nos desserts à base de crème sont élaborés avec de la crème Label Rouge,

## Les Eaux

Carola / Badoit _____	½ L _____	3,00 €
Vittel / Vichy _____	¼ L _____	2,50 €
Carola / Vittel _____	1 L _____	6,00 €
Perrier _____	0,33 L _____	3,20 €
Perrier rondelle ou sirop _____	0,33 L _____	3,40 €

## Les Softs

Jus de fruits, Orangina, Ice Tea _____	0,25 L _____	3,00 €
Schweppes Tonic / Agrumes, Gini _____	0,25 L _____	3,00 €
Diabolo		
grenadine / fraise / violette / menthe _____		2,50 €
Coca / Light / Zéro _____	0,33 L _____	3,00 €

## Les Bières à la Pressions

*Draft Beer / Bier von Fass*

Météor ou Fischer _____	0,25 L _____	2,50 €
Heineken _____	0,25 L _____	2,60 €
Bière de saison _____	0,25 L _____	3,00 €

## Les Bières en Bouteilles

*Bottle of Beer / Flaschenbier*

Fisher Tradition _____	0,33 L _____	3,30 €
Pelforth _____	0,33 L _____	3,30 €
Heineken _____	0,33 L _____	3,30 €
Erdinger _____	0,50 L _____	4,80 €
Despérados _____	0,33 L _____	4,00 €
Buckler sans alcool / without alcohol / Alkohol Freie _____	0,25 L _____	3,10 €

## Les Apéritifs d'Alsace

*Local Aperitif / Regionale Aperitifs*

Muscat d'Alsace _____	12 cl _____	4,00 €
Gewurztraminer d'Alsace _____	12 cl _____	5,00 €
Pinot Gris d'Alsace _____	12 cl _____	4,00 €
Crémant d'Alsace _____	12 cl _____	5,00 €
Vendanges Tardives Gewurztraminer _____	12 cl _____	7,00 €
Vin blanc d'Alsace, crème de Cassis, Mûre, Violette, Framboise ou Pêche _____	12 cl _____	3,50 €
Crémant d'Alsace, crème de Cassis, Mûre, Violette, Framboise ou Pêche _____	12 cl _____	5,00 €

## Les Apéritifs

Picon bière / Amer bière _____	25 cl _____	3,80 €
Martini Rouge / Blanc / Rosé _____	4 cl _____	4,00 €
Porto Rouge / Blanc _____	4 cl _____	4,00 €
Banyuls 5 ans d'âge _____	4 cl _____	5,50 €
Campari _____	4 cl _____	4,00 €
• américain _____	6 cl _____	6,00 €
• mojito _____	6 cl _____	7,00 €
Ricard pastis Pernod _____	2 cl _____	2,80 €
Suze _____	4 cl _____	4,00 €
Champagne Veuve Pelletier _____	12 cl _____	9,00 €
Champagne Laurent-Perrier _____	37,5cl _____	35,00 €
Kir royal _____	12 cl _____	11,00 €

## Les Vins au verre ou au pichet

*Our pitcher of wine / unsere Weine im Krug*

Riesling d'Alsace, Sylvaner d'Alsace, Edelzwicker d'Alsace, Pinot Noir d'Alsace, Côtes du Rhône, Bordeaux, Coteaux Varois en Provence

Le Verre _____	12 cl _____	3,00 €
Le pichet _____	1/4 L _____	5,00 €
Le pichet _____	1/2 L _____	9,00 €

## Les Vins au verre / Suggestion du sommelier

*Our glass of wine / Unsere Weine im Glas*

Bordeaux _____	12 cl _____	5,00 €
Bourgogne _____	12 cl _____	5,00 €
AOC vin du mois _____	12 cl _____	6,80 €
AOC Chablis _____	12 cl _____	5,00 €

*N'hésitez pas à demander nos sélections et nos ½ bouteilles !*

## Les Boissons chaudes

*Heiße Getränke / Hot Drinks*

Expresso _____	1,70 €
Décaféiné _____	1,70 €
Gand Café Noir _____	2,50 €
Café au Lait _____	2,50 €
Cappuccino _____	3,10 €
Chocolat Chaud _____	2,50 €
Café ou Chocolat Viennois _____	3,10 €

Thé Noir, Earl grey _____	2,50 €
Thé Vert nature, à la menthe ou de Chine _____	2,50 €
Infusion Camomille, Verveine, Verveine Menthe, Tilleul, Tilleul Menthe _____	2,50 €

Les chefs, Jacky et Jean-Luc Erb, vous garantissent une cuisine entièrement «faite Maison»,  
avec des produits de qualité, qui ont été rigoureusement sélectionnés pour votre plus grand plaisir !  
Toute l'équipe du Cerf vous souhaite un très bon appétit,



Établissement certifié  
«Maître Restaurateur»  
et «Restauration  
Traditionnelle Régionale»,



HÔTEL \*\*\* RESTAURANT



# Au Cerf d'Or

Cuisine entièrement  
"Faite Maison"



CHEFS  
D'ALSACE



Certipaq

## Les Entrées

<span><span>🍷</span></span> La douzaine d'escargots à l'Alsacienne _____	14,60 €
La demi-douzaine _____	8,00 €
<i>Schnecken auf «Eßässerart» / Snails «à l'Alsacienne»</i>	

Spaghetti Bolognaise _____	10,60 €
Spaghetti Bolognaise / portion enfant _____	6,60 €
<i>Spaghetti mit Hackfleisch und Tomatensauce / Spaghetti with tomato and minced meat sauce</i>	

Potage du jour _____	6,60 €
<i>Tagesuppe / Soup</i>	

Soupe de poisson maison, rouille et croûtons à l'ail _____	10,20 €
<i>Fischsuppe / Fish soup</i>	

Crudités de saison _____	8,60 €
<i>Gemischter Salatteller / Mixed Salad</i>	

Avocat aux crevettes, sauce cocktail _____	10,60 €
<i>Garnelen mit Avocado, cocktailsauce / Avocado with shrimps</i>	

Avocat à la vinaigrette _____	9,60 €
<i>Avocado mit vinaigrettesauce / Avocado with dressing</i>	

Saumon fumé maison, crème de raifort _____	14,60 €
<i>Hausgeräucherten Lachs / Homemade Smoked salmon</i>	

Foie gras de canard maison, cuit au torchon _____	21,00 €
Foie gras de canard maison, cuit au torchon / 1 tranche _____	14,00 €
<i>Hausgemachte Entenleber / Homemade «foie gras»</i>	

Pâté en croûte maison _____	9,60 €
Pâté en croûte maison avec crudités _____	14,60 €
<i>Fleischpastete mit gemischten Salatteller / Meat Pie with mixed Salad</i>	

Hors d'œuvres variés _____	15,60 €
La demi-assiette de hors d'oeuvre _____	9,60 €
<i>Vorspeiseteller / Hors d'oeuvre plate</i>	

<span><span>🍷</span></span> Assortiment de charcuterie fine alsacienne _____	12,00 €
<i>Elsässicher Wurstteller / Alsatian sausage plate</i>	

<span><span>🍷</span></span> Salade mixte avec cervelas et emmental _____	9,60 €
<i>Cervelat Salat mit emmental / Salad of servela and emmental</i>	

<span><span>🍷</span></span> Salade Vigneronne _____	9,60 €
<i>Gemischten Wurst und Käsesalat/ Sausage and emmental salad</i>	

<span><span>🍷</span></span> Salade de cervelas _____	9,60 €
<i>Servela Salat / servela salat</i>	

Assiette de terrines maison _____	9,60 €
Assiette de terrines maison avec crudités _____	14,60 €
<i>Terrinteller mit gemischtem Salatteller / Terrine plate with mixed Salad</i>	

<span><span>🍷</span></span> Presskopf vinaigrette _____	10,60 €
<i>Presskopf vinaigrettesauce / Head pâté</i>	

## Les Plats de la Région

<span><span>🍷</span></span> Bouchée à la reine avec du poulet Label rouge _____	14,60 €
Garniture au choix <span> </span> : riz, nouilles, wasserstriwele, frites _____	
<i>Garnierte Königinpastete / Vol au vent</i>	

<span><span>🍷</span></span> Choucroute* garnie à l'alsacienne _____	19,60 €
<i>Elsässisches Sauerkraut / Alsatian sauerkraut</i>	

<span><span>🍷</span></span> Baeckeoffe, salade verte _____	17,60 €
--	---------

<span><span>🍷</span></span> Waedele, salade de pomme de terre _____	14,60 €
<i>Schweinhaxe mit Kartoffelsalat / Porkleg with potatoes salad</i>	

<span><span>🍷</span></span> Waedele sur choucroute* _____	14,60 €
<i>Schweinhaxe mit Sauerkraut / Porkleg with sauerkraut</i>	

*\*Choucroute origine Alsace / Paul Baur - Blaesheim*

## Les Poissons

Noix de Saint-Jacques aux girolles, riz _____	23,60 €
<i>Jakobsmuscheln mit Pfifferling / Scallops with chanterelle</i>	

Filet de sandre à la crème, nouilles _____	22,60 €
<i>Zander Filet mit Sahnesauce - Sander Filet with creamsauce</i>	

Gambas grillées garnies, riz _____	17,60 €
<i>Gegrillte Gambas - Grilled gambas</i>	

Saumon à l'oseille, riz _____	19,60 €
<i>Lachs mit Sauerampfer / Salmon with sorrel sauce</i>	

Trilogie de poisson à la crème, nouilles _____	23,00 €
<i>Fischteller mit Rahmsauce / Fish plate with cream sauce</i>	

## Les Viandes

Entrecôte, frites, salade _____	19,00 €
<i>Gegrillte Entrecote - Grilled rib steak</i>	

Faux-filet de bœuf marchand de vin, frites, salade _____	19,60 €
<i>Gegrilltes Lendenstück - Grilled sirloin steak</i>	

Filet grillé, beurre maître d'hôtel, frites, salade _____	21,60 €
<i>Filet mit Butterbutter - Beef tenderloin with butter</i>	

Filet au poivre vert à la crème, frites, salade _____	23,60 €
<i>Filet mit Grünerpfeffersauce - Beef tenderloin with green pepper sauce</i>	

Filet aux morilles à la crème, frites, salade _____	27,60 €
<i>Filet mit Morchelesauce - Beef tenderloin with morels sauce</i>	

Filet forestier aux girolles à la crème, frites, salade _____	23,60 €
<i>Filet mit Pfifferlingsauce - Beef tenderloin with chanterelle sauce</i>	

Châteaubriand découpé au guéridon <i>(pour 2 personnes)</i> , sauce béarnaise minute, légumes, frites _____	54,60 €
---	---------

## Le Gibier

Civet de gibier, wasserstriwele, légumes _____	15,60 €
<i>Wildragout - Gamestew</i>	

Pavé de gibier, wasserstriwele, légumes _____	22,60 €
<i>Wildsteack - Gameslab</i>	

Filet de gibier découpe au guéridon, wasserstriwele, légumes _____	26,60 €
<i>Wildfilet - Game tenderloin</i>	

## Le Veau

Ris de veau aux girolles à la crème, nouilles _____	24,80 €
<i>Kalbsries mit pfifferlingsauce - Calf's Sweetbread with chanterelle</i>	

Tête de veau vinaigrette, pommes natures _____	14,80 €
<i>Kalbskopf - calf's head</i>	

Escalope à la crème, frites, salade _____	18,60 €
<i>Rahmschnitzel - Escalope with creamsauce</i>	

Escalope viennoise, frites, salade _____	18,10 €
<i>Wienerschnitzel - Breaded veal cutlet</i>	

Escalope Holstein, frites, salade _____	19,60 €
<i>Holsteinschnitzel - Breaded veal cutlet with fried egg</i>	

Cordon Bleu nature, frites, salade _____	19,10 €
ou sauce crème et champignons de Paris _____	
<i>Kalbschnitzel mit Emmental und Schinken oder Rahmsauce</i>	

Rognon à la moutarde à l'ancienne, wasserstriwele _____	20,60 €
<i>Nieren mit Senfsauce - Kidney with mustardsauce</i>	

## Le Plat Végétarien

Assortiemient de Légumes, pommes frites _____	8,50 €
<i>Gemüseplatte - Vegetables</i>	

Spaetzle au fromage, salade verte _____	8,00 €
<i>Gemüseplatte - Vegetables</i>	

## Les Garnitures supplémentaires

La portion de frites, de pâtes, de riz _____	3,10 €
<i>Pommes, Nudeln, Reis - French fries, noodles, rice</i>	

## Le Fromage

Assortiment de 3 fromages au choix sur le plateau _____	7,50 €
<i>Cheese / Käse</i>	

1 fromage au choix _____	3,80 €
--------------------------	--------

## Le Menu Plaisir

_____	_____
-------	-------

<i>Formule entrée et plat</i> _____	31,00 €
<i>Vorspeise und Hauptgericht</i>	

<i>Formule plat et dessert</i> _____	29,00 €
<i>Hauptgericht und dessert</i>	

<i>Formule entrée, plat et dessert</i> _____	35,00 €
--	---------

_____	_____
L'assiette du marché _____	_____
_____	Ou / Oder

La salade de foie gras et magrets de canard fumé maison et ses pruneaux pruneaux d'Agen _____	_____
<i>Salat mit Gänseleber, geräucherte Entenbrustscheiben und Trockenpflaumen (housemaid smoked)</i>	

_____	_____
Le faux filet de veau aux girolles, wasserstriweles et légumes du moment _____	_____
<i>Kalbsfilet mit Pfifferlingen und Gemüse</i>	

_____	Ou / Oder
-------	-----------

_____	_____
Brochette de St Jacques et gambas sur lit de salade et légumes _____	_____
<i>Gegrillte Jakobsmuscheln und Gambas auf Salat und Gemüseteller</i>	

_____	_____
Le vacherin glacé _____	_____
<i>Eisvacherin</i>	
_____	Ou / Oder

_____	_____
L'assiette de fruits rouges et sa glace vanille bourbon _____	_____
<i>Rote Beeren mit Bourbon Vanilleeis</i>	

<i>Le sommelier se propose de sélectionner pour vous deux verres de vin qui accompagneront parfaitement votre menu</i> _____	12,00 €/ les 2 verres
--	-----------------------

_____	_____
-------	-------

## La Carte des Enfants

_____	(Jusqu'à 12 ans)
<span><span>🍷</span></span> Saucisse de Strasbourg, frites _____	6,00 €
<i>Wiener mit einer Portion Pommes</i>	

<span><span>🍷</span></span> Jambon artisanal de la boucherie Lorch à Bouxwiller, frites____	6,65 €
<i>Schinken, Pommes</i>	

Omelette, légumes _____	5,00 €
-------------------------	--------

_____	_____
Mini cordon bleu à la crème, légumes et pommes frites _____	9,50 €
<i>Rahm Cordon Bleu mit Pommes und Gemüse</i>	

Spaghetti, sauce tomate et viande hachée, gruyère _____	5,70 €
---	--------

_____	_____
Steack grillé de bœuf, pommes frites, légumes _____	7,00 €
<i>Gegrilltes Rindsteak mit Pommes</i>	

Escalope à la crème label rouge, frites et légumes _____	9,50 €
<i>Rahmschnitzel, Pommes und Salat</i>	

## Le Menu Alsacien «Objectif climat»

_____	_____
Assiette de terrines maison / <i>Hausgemachte Terrine</i>	_____
_____	Ou / Oder

_____	_____
Crudités / <i>Rohkost- Mixed salade</i>	_____
_____	Ou / Oder

_____	_____
Cervelas grillé et son œuf à cheval _____	_____
<i>Gegrillt Cervelat mit Spiegelei</i>	

_____	_____
Jarret braisé à la bière d'Alsace sur choucroute _____	_____
<i>Gebraten Eisbein mit Bier auf Sauerkraut</i>	
_____	Ou / Oder

_____	_____
Cordon Bleu au Munster et à la crème façon Cerf d'Or, Spaetzles maison _____	_____
<i>Gerolltes Schnitzel mit Schinken und Münsterkäse, spaetzle</i>	

_____	_____
L'assiette de Fromages, choix au plateau _____	_____
<i>Käseteller, Wahl von der Käse Platte</i>	
_____	Ou / Oder

_____	_____
Le Kougelhopf glacé maison au Kirsch d'Alsace _____	_____
<i>Hausgemachter Eis kougelhopf mit Kirschwasser</i>	

## Le Menu Végétarien

_____	_____
<i>Sans gluten</i>	
_____	_____
Assiette de crudités maison et Salade verte _____	_____
<i>Rohkost teller und Grüner Salat - Mixed salade</i>	
_____	Ou / Oder

_____	_____
Soupière de potage de légumes _____	_____
<i>Gemüse soupe - Vegetable soup</i>	

_____	_____
Escalope de poisson du moment avec ses légumes, pommes natures _____	_____
<i>Fischfilet mit Gemüse - Fisch</i>	
_____	Ou / Oder

_____	_____
Omelette maraîchère et champignons forestiers, frites _____	_____
_____	_____

_____	_____
Coupe Melba ou Fruits du moment _____	_____
<i>Pflirsch Melba</i>	
_____	Ou / Oder

_____	_____
Plateau de fromages, salade verte _____	_____

## Menu Enfants (-12 ans)

_____	_____
Avocat, Crevettes sauce cocktail / <i>Avocado, Garnelen, Cocktailsauce</i>	_____
_____	Ou / Oder

_____	_____
Potage de légumes / <i>Gemüsesuppe</i>	_____

_____	_____
Filet de poisson du marché sur riz / <i>Fischfilet des Tages, Reis</i>	_____
_____	Ou / Oder

_____	_____
Escalope de veau à la crème, frites / <i>Kalbschnitzle mit Rahmsauce, Pommes frites</i>	_____
_____	Ou / Oder

_____	_____
Omelette maraîchère / <i>Gemüse Omelette</i>	_____

_____	_____
L'assiette surprise Maison / <i>Überraschungsteller</i>	_____

_____	_____
Menu avec une boisson / eau ou soda _____	12,50 €

## Nos Suggestions

### Les Huîtres fine de Claire d'Oléron

*Oysters « fine de Claire d'Oléron »  
Austern « fine de Claire d'Oléron »*

La douzaine / Das Dutzend / One Dozen \_\_\_\_\_ 17,60 €

La demi - douzaine / ½ Dutzend / Half a dozen \_\_\_\_\_ 9,60 €

La Salade de Chèvre chaud \_\_\_\_\_ 11,60 €

*Hot goat's cheese salad  
Ziegenkäse auf Grünem Salat*

La Salade Gourmande \_\_\_\_\_ 17,60 €

*Gourmet salad  
Schlemmer Salat*

Le Melon, Jambon de Parme  
et salade de Roquette \_\_\_\_\_ 15,60 €

*Melon, Parmesan ham and rocket Salad  
Melon mit Parma Schinken und Roquette Salat*

Le Cocktail Avocats,  
Crevettes et Pamplemousses \_\_\_\_\_ 15,60 €

*A cocktail composed with avocado, grapefruit and shrimps  
Avokado mit Schrimps und Grapefruit*

L'assiette de jambon cru Patta Négra Ibérique,  
salade de roquette \_\_\_\_\_ 15,00 €

*The plate of Patta Negra Iberian ham, melon and Méli Melo of salad  
Teller mit Patta Negra Iberischen Schinken und geräucherte Entenbrust*

Le Carpaccio de Bœuf,  
pommes frites et salade verte \_\_\_\_\_ 15,60 €

*The carpaccio of beef, French fries and green salad  
Carpaccio von Rind, Pommes frites und grünem Salat*

Le Tartare de Bœuf,  
pommes frites et salade verte \_\_\_\_\_ 21,60 €

*Beef tartar, french fries and green salad  
Rindertartar, Pommes frites und grünen Salat*

La poêlée de crevettes à l'ail et basilic  
meli-melo de salade

*The fried shrimp with garlic and basil salad meli melo  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Basilikum-Salat meli melo*

En entrée \_\_\_\_\_ 9,00 €

En plat avec riz \_\_\_\_\_ 16,00 €

## Nos Suggestions

### Les Huîtres fine de Claire d'Oléron

*Oysters « fine de Claire d'Oléron »  
Austern « fine de Claire d'Oléron »*

La douzaine / Das Dutzend / One Dozen \_\_\_\_\_ 17,60 €

La demi - douzaine / ½ Dutzend / Half a dozen \_\_\_\_\_ 9,60 €

La Salade de Chèvre chaud \_\_\_\_\_ 11,60 €

*Hot goat's cheese salad  
Ziegenkäse auf Grünem Salat*

La Salade Gourmande \_\_\_\_\_ 17,60 €

*Gourmet salad  
Schlemmer Salat*

Le Melon, Jambon de Parme  
et salade de Roquette \_\_\_\_\_ 15,60 €

*Melon, Parmesan ham and rocket Salad  
Melon mit Parma Schinken und Roquette Salat*

Le Cocktail Avocats,  
Crevettes et Pamplemousses \_\_\_\_\_ 15,60 €

*A cocktail composed with avocado, grapefruit and shrimps  
Avokado mit Schrimps und Grapefruit*

L'assiette de jambon cru Patta Négra Ibérique,  
salade de roquette \_\_\_\_\_ 15,00 €

*The plate of Patta Negra Iberian ham, melon and Méli Melo of salad  
Teller mit Patta Negra Iberischen Schinken und geräucherte Entenbrust*

Le Carpaccio de Bœuf,  
pommes frites et salade verte \_\_\_\_\_ 15,60 €

*The carpaccio of beef, French fries and green salad  
Carpaccio von Rind, Pommes frites und grünem Salat*

Le Tartare de Bœuf,  
pommes frites et salade verte \_\_\_\_\_ 21,60 €

*Beef tartar, french fries and green salad  
Rindertartar, Pommes frites und grünen Salat*

La poêlée de crevettes à l'ail et basilic  
meli-melo de salade

*The fried shrimp with garlic and basil salad meli melo  
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Basilikum-Salat meli melo*

En entrée \_\_\_\_\_ 9,00 €

En plat avec riz \_\_\_\_\_ 16,00 €