

NOS ENTRÉES ET SALADES



entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer Chutney de Fruits, Brioche dorée	14,00 / 22,00
Le Cocktail de Crevettes grises aux Pamplemousses roses et Avocat	15,00 / 24,00
L'Oeuf Poché sur Fondue de Parmesan Epinards, Truffe Noire	17,00
Le Saumon Gravlax maison Crème citronnée, Salade du moment	13,00 / 21,00
La Salade César au Blanc de Poulet	18,00

NOS VÉGÉTARIENS

La Pennette au Pesto de Basilic Pignons de Pin et Parmesan	15,00
La Soupe Thaïlandaise Lait de Coco, Gingembre, Citronnelle	13,00

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine Frites maison, Salade	19,50
Le Tartare de Boeuf Frites maison, Salade	22,00
Le Burger de Filet Boeuf entre deux "Gromperekichelcher" Sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Salade	22,00
La Friture de la Moselle Sauce rémoulade, Frites maison	25,00

NOS PLATS



Le Saumon Confit Purée de céleri rave, Légumes d'hiver, Sauce vierge façon Thai	25,00
La belle Sole meunière Pommes vapeurs, petits Légumes	34,00
Les Rognons à la Graine de Moutarde Purée de Pommes de terre	22,00
Le Coeur de Filet de Boeuf Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	30,00
L'Entrecôte de Boeuf Frites maison, Salade, Sauce au choix	26,00
L'Osso-Buco de Veau avec son Risotto à la milanaise Sa Moelle et son Jus corsé à l'Orange	25,00
Le Gratin de Paccheri du Chasseur à la Truffe noire Biche et jus réduit	26,00

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 2,00

Supplément Frites 3,00

NOS DESSERTS

Le Parfait Glacé au Vieux Marc	9,00
La Salade de fruits marinés à la Mangue, boule de Glace Vanille	8,50
Le Moelleux au Chocolat Caramel beurre salé, boule de Glace Vanille	10,00
Le Café Gourmand du Pavillon	12,00
Le Tiramisu au Café et Chocolat	9,50