



NOS ENTRÉES

entrée / plat

Le Foie Gras maison au Gewürztraminer _____ Chutney de Fruits, Brioche dorée	17,50
Le Velouté de Butternut _____ son Chèvre chaud au Lard maigre fumé Croûtons aux Herbes aromatiques	16,00
Le Gambero Rosso Royal _____ Crème de Burrata, tomate confite, zeste de Citron	22,00
Le Cocktail de Crevettes grises _____ aux Pamplemousses roses et Avocat	17,00 / 26,00

NOS VÉGÉTARIENS

La Salade d'Hiver _____ Betteraves, Fenouil, Mousse de Ricotta Tofu fumé et grillé, Noix, Vinaigrette aux Pommes	17,00
Les Nems Végétariens _____ Accompagnés de sauce au piment doux	15,00

NOS CLASSIQUES

Le Vol-au-Vent de Volaille à la Reine _____ Frites maison, Salade	24,00
Le Tartare de Boeuf _____ Frites maison, Salade	26,50
Le Burger de Filet Boeuf _____ entre deux "Gromperekichelcher" sauce tartare, Fromage raclette, Tomate, Cornichons, Salade	27,50
La Friture de la Moselle _____ sauce rémoulade, Frites maison	29,00

Tous les prix sont en EURO, TTC



NOS PLATS

La Salade Gourmande du Pavillon _____ Gambas rouges, Foie gras, Avocat, Crevettes grises, Saumon Gravlax	34,00
La belle Sole meunière _____ Purée de Pommes de terre, petits Légumes	45,00
Le Dos de Cabillaud poché _____ Pommes de Terre au four, Légumes du moment, Sauce marinière	30,00
Le Coeur de Filet de Boeuf _____ Frites maison, Légumes du moment, Sauce au choix	35,00
L'Entrecôte de Boeuf Black Angus _____ Frites maison, Salade, Sauce au choix	30,00
La Côte de Porc Ibérique à la plancha _____ Ratatouille, Purée de Pommes de terre, Sauce au vin chaud épicé	29,00

Nos Sauces: Pinot Noir, Poivre Vert, Béarnaise

Supplément Salade 3,00	Supplément Frites 4,00
------------------------	------------------------

NOS DESSERTS

Le Parfait Glacé au Vieux Marc _____	10,50
La Salade de Fruits Frais _____ marinée à la Mangue et sa boule de Glace Vanille	10,00
Le Moelleux au Chocolat _____ Caramel beurre salé, boule de Glace Vabil	11,50
Le Café Gourmand du Pavillon _____	16,00
La Crème Brûlée _____	10,00

Tous les prix sont en EURO, TTC



STARTERS

Duck Liver Pâté _____ Fruit Chutney, Brioche	17,50
Butternut Squash Velouté _____ with Warm Goat Cheese and Smoked Lean Bacon Herb-Seasoned Croutons	16,00
Royal Red Prawn _____ Burrata Cream, candied Tomatoes, Lemon Zest	22,00
Grey Shrimp Cocktail _____ Grapefruit and Avocado	17,00 / 26,00

VEGETARIAN

Seasonal Winter Salad _____ Beetroot, Fennel, Ricotta Mousse Smoked and Grilled Tofu, Walnuts, Apple Vinaigrette	17,00
Vegetarian Spring Rolls _____ Sweet Chili Sauce	15,00

CLASSICS

Chicken Vol-au-Vent with Mushrooms _____ Homemade French Fries, Salad	24,00
Beef Tartar _____ Homemade French Fries, Salad	26,50
Beef Burger _____ between two potato pancakes Tartar Sauce, Raclette Cheese, Tomato, Pickle, Salad	27,50
Fried Moselle Fishes _____ Remoulade Sauce, homemade French Fries	29,00

All prices are in euro and include VAT.



MAIN

Gourmet Salad of the Pavillon _____ Red Gambas, Duck Liver Pâté, Avocado, Shrimps, Gravlax	34,00
Fried Sole _____ mashed Potatoes, Vegetables	45,00
Poached Cod Fillet _____ with baked Potatoes, seasonal Vegetables, marinère Sauce	30,00
Beef Fillet Steak _____ Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice	35,00
Black Angus Rip Steak _____ Homemade French Fries, Salade, Sauce at your choice	30,00
Iberian Pork Chop à la plancha _____ Ratatouille, Mashed Potatoes, Spiced Warm Wine Sauce	29,00

Our Sauces: Red Wine, Green Pepercorn, Béarnaise

Extra Salad 3,00

Extra French Fries 4,00

DESSERTS

Old Marc Brandy Glacé _____	10,50
Fresh Fruit Salad _____ Mango Marinade, Vanilla Ice Cream	10,00
Chocolate Fondant _____ Salted Butter Caramel, Vanilla Ice Cream	11,50
Café Gourmand _____	16,00
Crème Brûlée _____	10,00

All prices are in euro and include VAT.

VORSPEISEN



Vorspeise / Hauptgericht

Entenleberpastete verfeinert mit Gewürztraminer Früchte-Chutney, Brioche	17,50
Butternut-Kürbiscremesuppe mit warmem Ziegenkäse und magerem Räucherspeck Kräuter-Croutons	16,00
Rote königliche Garnelen Burrata-Creme, konfierte Tomate, Zitronenzeste	22,00
Graue Garnelen in Cocktailsauce Pampelmuse und Avocado	17,00 / 26,00

VEGETARISCH

Winterlicher Salat Rote Beete, Fenchel, Ricotta-Mousse Geräucherter und gegrillter Tofu, Nüsse, Apfel-Vinaigrette	17,00
Vegetarische Frühlingsrollen Sweet Chili Sauce	15,00

KLASSIKER

Königinpastete hausgemachte Pommes Frites, Salat	24,00
Rindertartar hausgemachte Pommes Frites, Salat	26,50
Burger vom Rinderfilet zwischen zwei Kartoffelpuffern Tartarsoße, Käse, Tomate, Gurke, Salat	27,50
Frittierte Moselfische Remoulade Sauce, hausgemachte Pommes Frites	29,00

HAUPTSPEISEN



Gourmet-Salat mit roten Gambas, Entenleberpastete, Avocado, grauen Garnelen und Gravlax	34,00
Seezunge nach Müllerinart Kartoffelpüree, Gemüse	45,00
Pochiertes Kabeljau-Rückenfilet mit Ofenkartoffeln, saisonalem Gemüse, Marinière-Soße	30,00
Rinderfilet hausgemachte Pommes Frites, Gemüse, Soße nach Wahl	35,00
Entrecôte vom Black Angus-Rind hausgemachte Pommes Frites, Salat, Soße nach Wahl	30,00
Iberisches Schweinekotelett von der Plancha Ratatouille, Kartoffelpüree, Würzige Glühweinsauce	29,00

Soßen: Pinot Noir, Grüner Pfeffer, Béarnaisee

Extra Salat 3,00

Extra Pommes Frites 4,00

DESSERTS

Eisparfait mit alter Marc-Weinbrand	10,50
Frischer Fruchtsalat mit Manguo-Marinade und einer Kugel Vanilleeis	10,00
Schokoküchlein mit flüssigem Herz Salzbuttermarmelade und einer Kugel Vanilleeis	11,50
Café Gourmand	16,00
Crème Brûlée	10,00