



Les Entrées

Die Vorspeisen

	<i>petite portion</i>	<i>grande portion</i>
Soupe à l'oignon, Dampfnudel <i>Zwiebelsuppe, Dampfnudel</i>	-	13,00
Tarte à l'oignon maison (lardons), salade verte (15 mn d'attente) <i>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Salat (Wartezeit : 15 Minuten)</i>	-	8,50
Assiette de crudités <i>Gemischter Salat</i>	5,10	7,80
Salade Caesar, blanc de poulet, sauce anchois et parmesan <i>Salat Caesar (Hähnchen, Parmesan, Sardellen)</i>	10,50	16,50
Nouilles à l'alsacienne escargots de Bourgogne à la crème de persil et ail <i>Nudeln mit Schnecken nach elsässischer Art (Schnecken mit Knoblauch und Rahm aus der Pfanne)</i>	8,00	13,80
Salade gourmande foie gras, saumon mariné, magret fumé, toast de chèvre <i>Enteleber-, Lachs- und Entenbrustsalat</i>	-	18,50
Saumon Mariné aux Baies Roses, crème de ciboulette <i>Marinierter Lachs mit rosa Pfeffer, Schnittlauchcreme</i>	9,60	15,50
Foie Gras de Canard Maison <i>Hausgemachte Enteleber</i>	12,00	18,00

Les Assiettes de Fruits de Mer

Der Meeresfrüchteteller

Dégustation de 12 huîtres «Marie-Morgane» n°3 <i>6 Austern «Marie-Morgane» n°3</i>		32,00
Assiette de 6 huîtres «Marie-Morgane» n°3 <i>6 Austern «Marie-Morgane» n°3</i>		16,00
Assiette de 12 bulots <i>12 Meeresschnecken</i>		9,50
Bouquet de crevettes (environ 12) <i>Garnellteller (12)</i>		16,50
Assiette de la Mer (4 huîtres, 4 crevettes et 4 bulots). <i>Platte des Meeres (4 Austern, 4 Garnellen und 4 Meeresschneken)</i>		16,50

Prix exprimés en euro toutes taxes et service compris