

CARTE

PLANCHETTES APÉRO *Sharing board*

LA VÉGÉ

POIVRONADE, COCKTAILS D'OLIVES,
TOMATES SÉCHÉS &
BISCUIT FROMAGE DE BREBIS ET
PIMENT D'ESPELETTE

Roasted Pepper Spread, Olive Cocktail, Sun-Dried Tomatoes & Sheep's Cheese Biscuit with Espelette Pepper

Paprikacreme, Oliven-Cocktail, Getrocknete Tomaten & Käsegebäck aus Schafskäse mit Espelette-Pfeffer

24 €

LA CARNE

TERRINE DE CANARD AUX MURES,
TERRINE DE POULET AU VIN JAUNE,
CHARCUTERIES & FROMAGES

Duck Terrine with Blackberries, Chicken Terrine with Yellow Wine, Cold Cuts & Cheeses

Ententerrine mit Brombeeren, Hähnchenterrine mit Gelbem Wein, Wurstwaren & Käse

31 €

D'SA MER

THON ALBACORE,
RILLETTE DE TRUITE,
RILLETTE DE BAR & SAUMON
FUMÉ

Albacore Tuna, Trout Rillettes, Sea Bass Rillettes & Smoked Salmon

Albacore-Thunfisch, Forellen-Rillettes, Wolfsbarsch-Rillettes & Geräucherter Lachs

24 €

MENU DE LA SEMAINE

Weekly Menu

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

32 € AU DÉJEUNER

35 € AU DÎNER

**Cuisine 100 % faite maison
Produits frais & sauces maison**

Le menu est disponible sur le flyer présent sur votre table.

STARTER • MAIN • DESSERT

€32 AT LUNCH

€35 AT DINNER

**All dishes homemade from scratch
Fresh ingredients & house-made sauces**

The menu is also available on the flyer at your table.

VORSPEISE • HAUPT • DESSERT

32 € MITTAGESSEN

35 € ABENDESSEN

**Hausgemachte Küche
Frische Zutaten & hausgemachte Saucen**

Das Menü finden Sie auf dem Flyer auf Ihrem Tisch.

ENTRÉES

Starters

POULPE GRILLÉ,

22,50 €

ET POITRINE DE COCHON CONFITE LAQUÉE,
CONDIMENT POIVRON JAUNE, CITRON CONFIT,
JUS RÉDUIT SOJA, PINOT NOIR & GINGEMBRE (1)

Grilled octopus & lacquered confit pork belly, yellow pepper condiment, preserved lemon, reduced soy, Pinot Noir & ginger jus

Gegrillter Oktopus & glasierter konfiertes Schweinebauch, gelbe Paprika-Condiment, eingelegte Zitrone, reduzierte Soja-Pinot-Noir-Ingwer-Jus

ROUGET EN ESCABÈCHE

21 €

FENOUIL CONFIT, RHUBARBE ACIDULÉE,
VINAIGRETTE SAFRANÉE AUX AGRUMES (2)

Rock red mullet escabeche, confit fennel, tangy rhubarb, saffron citrus vinaigrette

Felsenrotbarbe in Escabeche, konfiertes Fenchel, säuerlicher Rhabarber, Safran-Zitrus-Vinaigrette

TARTELETTE CROUSTILLANTE 18 €

STRACCIATELLA DI BUFALA, ASPERGES VERTES,
PETITS POIS, OLIVES TAGGIASCHE & VINAIGRETTE
VÉGÉTALE (3)

Crispy tartlet with Stracciatella di Bufala, green asparagus, peas, Taggiasca olives & vegetable vinaigrette

Knuspriges Törtchen mit Stracciatella di Bufala, grünem Spargel, Erbsen, Taggiasca-Oliven & Gemüse-Vinaigrette

Toutes les entrées sont disponibles en version Plats : supplément de 12,00 €

All starters are available as main courses: additional charge of €12.00

LES SIGNATURES *The signature*

Entrée Signature

PÂTÉ EN CROÛTE DE LA CAVE 23 €

SELON LE MARCHÉ ! DEMANDEZ À NOTRE ÉQUIPE DE SALLE. (4)

Depending on the market! Alsatian free-range pork or chicken pâté en croûte, foie gras, juniper berries & roasted beetroot condiment

je nach Markt! Pâté en croûte aus elsässischem Freilandschweine- oder Freilandhühnerfleisch, Foie gras, Wacholderbeeren und einer Beilage aus gerösteten Rote Beete

Platz Signature

HAMBURGER DE HOMARD ENTIER 53 €

PAIN À L'ENCRE DE SEICHE DE NOTRE BOULANGER, CONDIMENT JALAPENO ET GRANNY SMITH, MAYONNAISE ARMORICAINE (8)

Lobster Burger with a cuttlefish ink, jalapeno and Granny Smith apples condiment and a lobster butter mayonnaise. Signature dish...!

Hamburger mit ganzem Hummer, an Tintenfischtinte, Jalapeño und Granny Smith Würze, amerikanische Mayonnaise. Gericht die „Unterschrift“ des Hauses..!

CÔTE DE BŒUF D'ECOSSE À LA PLANCHA ! 52 €

BÉARNAISE AU BEURRE DE HOMARD, POMMES DE TERRE GRENAILLE À L'AIL ET UN BRIN DE SALADE (9)

Prix au poids, pièce de 500g ou 1kg à vous de choisir !

Grilled half rib of Beef Served with lobster béarnaise sauce, potato grenaille and a side salad

Rind à la Plancha an echter Bearnaise mit Hummer Butter, serviert mit gebratenen Grenaille-Kartoffeln an Knoblauch und etwas Salat

Dessert Signature

MOUSSE TIÈDE AU CHOCOLAT NOIR 55% 13 €

CHOUCHOUS CROQUANTS & GLACE PISTACHE MAISON (12)

Warm 55% dark chocolate mousse, crunchy candied peanuts & pistachio ice cream

Warme Mousse aus 55% Zartbitterschokolade, knusprige Karamell-Erdnüsse & Pistazieneis



LA TERRE

From the land

BASSE-CÔTE D'ANGUS, 34 €

SAUCE CHIMICHURI, GNOCCHIS MAISON POÊLÉS AUX ARTICHAUTS BARIGOULE, GRAINES DE MOUTARDE EN PICKLES (5)

Angus beef chuck steak with chimichurri sauce, pan-fried homemade gnocchi with barigoule artichokes, pickled mustard seeds

Angus-Rinderschulter mit Chimichurri-Sauce, gebratene hausgemachte Gnocchi mit Artischocken Barigoule, eingelegte Senfkörner

MAGRET DE CANARD, 29 €

DE LA FERME PUNTOUN, LAQUÉ MIEL & TERIYAKI, PURÉE D'AUBERGINE FUMÉE, BIBELASKAS FRAIS AUX HERBES (6)

Puntoun Farm duck breast lacquered with honey & teriyaki, smoked eggplant purée, fresh herb yogurt

Entenbrust vom Bauernhof Puntoun, glasiert mit Honig & Teriyaki, geräuchertes Auberginenpüree, frischer Kräuterjoghurt

LE FROMAGE

Cheese

ASSORTIMENT DE 3 FROMAGES DE NOTRE PLATEAU 13 €

AFFINÉS AU LAIT CRU / PÂTE PRESSÉE / PÂTE MOLLE À CROÛTE FLEURIE / CROÛTE LAVÉE ... (10)

Assortment of 3 cheese from our cheese board

Assortiment von drei Käsesorten aus Rohmilch veredelt aus unserer Selektion

IRISH COFFEE

de La Cave ou Classique

A BASE D'AMARETTO OU À BASE DE WHISKY 13 €

"Irish Coffee" from La Cave or Classique
"Irish Coffee" von La Cave oder Classique

LA MER

From the sea

THON ROUGE MI-CUIT, 33 €

FRUITS ROUGES DÉGLACÉS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, BETTERAVES DE PRINTEMPS ET JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ (7)

Seared bluefin tuna, red berries deglazed with raspberry vinegar, spring beetroot and lightly spiced jus

Kurz gebratener Blauflossen-Thunfisch, rote Beeren mit Himbeeressig abgelöscht, Frühlings-Rote Bete und leicht würzige Jus

TARTE *du Moment*

DEMANDEZ NOUS ! 8,50 €

AUX FRUITS DE SAISON OU AUTRES ... (11)

Tart of the day, ask us! Made from seasonal fruits or other ingredients

Hausgemachte Törtchen fragen sie nach dem Geschmack (mit Saisonalen Früchten)

DESSERTS *Sweets*

TROMPE-L'ŒIL FRAISE 13 €

RHUBARBE ACIDULÉE, VANILLE LÉGÈRE, SORBET AU POIVRE TIMUT (13)

Strawberry Trompe-l'œil
Tart rhubarb, light vanilla, Timut pepper sorbets

*Trompe-l'œil mit Erdbeere
Säuerlicher Rhabarber, zarte Vanille, Sorbet mit Timut-Pfeffer*

ABRICOTS RÔTIS, 12,50 €

AU MIEL, CRÉMEUX AMANDE ET VERVEINE, GLACE FROMAGE BLANC (14)

Roasted apricots with honey, almond and verbena cream, and cheese cake ice cream

Röstaprikosen mit Honig, Mandel-Eis mit Eisenkraut, Quark-Eis

DÉCLINAISON DE CITRON 12 €

"BIO", MERINGUE CROUSTILLANTE ET SORBET BASILIC (15)

A selection of organic lemon, crisp meringue and basil sorbet

Variationen aus Bio-Zitrone, knuspriger Meringue und Basilikum-Sorbet

GLACE OU SORBET 3,30 €

MERINGUETTES MAISON (16)

Ice cream or sorbet. Served with mini meringues.

Eiscreme oder Sorbet mit Baiser

MENUS

MENU *Découverte*

55 €

ROUGET EN ESCABÈCHE

FENOUIL CONFIT, RHUBARBE ACIDULÉE,
VINAIGRETTE SAFRANÉE AUX AGRUMES (2)

**Rock red mullet escabeche, confit fennel, tangy rhubarb,
saffron citrus vinaigrette**

*Felsenrotbarbe in Escabeche, konfiertem Fenchel,
säuerlicher Rhabarber, Safran-Zitrus-Vinaigrette*

OU

TARTELETTE CROUSTILLANTE

STRACCIATELLA DI BUFALA, ASPERGES VERTES,
PETITS POIS, OLIVES TAGGIASCHE & VINAIGRETTE
VÉGÉTALE (3)

**Crispy tartlet with Stracciatella di Bufala, green asparagus,
peas, Taggiasca olives & vegetable vinaigrette**

*Knuspriges Törtchen mit Stracciatella di Bufala, grünem
Spargel, Erbsen, Taggiasca-Oliven & Gemüse-Vinaigrette*

THON ROUGE MI-CUIT,

FRUITS ROUGES DÉGLACÉS AU VINAIGRE
DE FRAMBOISE, BETTERAVES DE PRINTEMPS ET
JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ (7)

**Seared bluefin tuna, red berries deglazed with raspberry
vinegar, spring beetroot and lightly spiced jus**

*Kurz gebratener Blauflossen-Thunfisch, rote Beeren mit
Himbeeressig abgelöscht, Frühlings-Rote Bete und leicht würzige Jus*

OU

MAGRET DE CANARD,

DE LA FERME PUNTOUN, LAQUÉ MIEL &
TERIYAKI, PURÉE D'AUBERGINE FUMÉE,
BIBELASKAS FRAIS AUX HERBES (6)

**Puntoun Farm duck breast lacquered with honey &
teriyaki, smoked eggplant purée, fresh herb yogurt**

*Entenbrust vom Bauernhof Puntoun, glasiert mit Honig & Teriyaki,
geräuchertes Auberginenpüree, frischer Kräuterjoghurt*

TROMPE-L'ŒIL FRAISE

RHUBARBE ACIDULÉE, VANILLE LÉGÈRE,
SORBET AU POIVRE TIMUT (13)

**Strawberry Trompe-l'œil
Tart rhubarb, light vanilla, Timut pepper sorbets**

*Trompe-l'œil mit Erdbeere
Säuerlicher Rhabarber, zarte Vanille, Sorbet
mit Timut-Pfeffer*

OU

ABRICOT RÔTIS,

AU MIEL, CRÉMEUX AMANDEET VERVEINE,
GLACE FROMAGE BLANC (14)

**Roasted apricots with honey, almond and verbena
cream, and cheese cake ice cream**

*Röstaprikosen mit Honig, Mandel-Eis mit Eisenkraut,
Quark-Eis*

MENU *Enfant (-12)*

Kids Menu

18 €

Sirop au choix

—

Gnocchis poêlés, Crème de Parmesan

ou

Magret de Canard, Pommes de Terre Grenaille et jus

—

Glace surprise du Bistrot

ou

Trompe - l'Oeil Fraise et son Sorbet

Choice of syrup

—

Pan-fried gnocchi with Parmesan cream

Gebratene Gnocchi mit Parmesancreme

or

Duck breast, Baby potatoes & jus

Entenbrust, Drillinge & Jus

—

Strawberry trompe-l'œil with its sorbet

Erdbeer-Trompe-l'œil mit Sorbet

or

Creamy rice pudding with salted butter caramel

Cremiger Milchreis mit Salzbuttermarmelade

SUGGESTIONS *Dish Suggestions*

**N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER
NOS SUGGESTIONS, ÉGALEMENT
DISPONIBLES SUR NOS TABLEAUX !**

Please ask for our daily specials, also displayed on our boards!

*Unsere Empfehlungen finden Sie auf den
Tafeln – fragen Sie gerne danach!*



VÉGÉTARIEN



ENTRÉES

Starters

TARTELETTE CROUSTILLANTE, 18 €

STRACCIATELLA DI BUFALA, TOMATE CERISE, PETIT POIS, OLIVES TAGGIASCHE ET VINAIGRETTE VÉGÉTALE (17)

Crispy tartlet, buffalo stracciatella, cherry tomatoes, peas, Taggiasca olives and vegetable vinaigrette

knuspriges Törtchen, Stracciatella aus Büffelmilch, Kirschtomaten, Erbsen, Taggiasca-Oliven und pflanzliche Vinaigrette

ASPERGES VERTES RÔTIÉS 17 €

CONDIMENT POIVRON JAUNE, PETITS POIS, CITRON CONFIT ET VINAIGRETTE SAFRANÉE (18)

**Roasted green asparagus
Garnish of yellow pepper, peas, candied lemon
and saffron vinaigrette**

*Gebatener grüner Spargel
Beilage aus gelber Paprika, Erbsen, kandierter Zitrone und Safran-Vinaigrette*

FENOUIL CONFIT ET POÊLÉ, 15 €

RHUBARBE ACIDULÉE, VINAIGRETTE SAFRANÉE AUX AGRUMES & HERBES FRAÎCHES (19)

Simmered and pan-fried fennel, Rhubarb pickles, saffron vinaigrette with citrus and fresh herbs

Kandierter und gebratener Fenchel/Säuerlicher Rhabarber, Safran-Zitrus-Vinaigrette mit frischen Kräutern

PLATS

Dishes

GNOCCCHIS POÊLÉS, 20 €

ARTICHAUT BARIGOULE, PICKLES DE MOUTARDE ET SAUCE CHIMICHURI (20)

Pan-fried gnocchi, barigoule-style artichokes, mustard pickles and chimichuri sauce

Gebatene Gnocchi, Artischocken à la Barigoule, Senf-Pickles und Chimichurri-Sauce

AUBERGINE FUMÉE, 22 €

LÉGUMES ESTIVAUX ET BIBELAKAS AUX HERBES FRAÎCHES (21)

Smoked aubergine, summer vegetables and Munster yoghurt with fresh herbs

Geräucherte Aubergine, Sommergemüse und griechischer Munster Joghurt mit frischen Kräutern

BETTERAVES RÔTIÉS, 22 €

FRUITS ROUGES DÉGLACÉS AU VINAIGRE DE FRAMBOISE, NOISETTES TORRÉFIÉES & JUS LÉGÈREMENT ÉPICÉ (22)

Roasted beetroot, red berries glazed with raspberry vinegar, roasted hazelnuts & a lightly spiced jus

Geröstete Rote Bete, mit Himbeeressig glasierte Beeren, geröstete Haselnüsse & leicht würziger Saft

DESSERTS Sweets

TROMPE-L'ŒIL FRAISE 13 €

RHUBARBE ACIDULÉE, VANILLE LÉGÈRE, SORBET AU POIVRE TIMUT (13)

**Strawberry Trompe-l'œil
Tart rhubarb, light vanilla, Timut pepper sorbets**

Trompe-l'œil mit Erdbeere/Säuerlicher Rhabarber, zarte Vanille, Sorbet mit Timut-Pfeffer

ABRICOT RÔTIS, 12,50 €

AU MIEL, CRÉMEUX AMANDE ET VERVEINE, GLACE FROMAGE BLANC (14)

Roasted apricots with honey, almond and verbena cream, and cheese cake ice cream

Röstaprikosen mit Honig, Mandel-Eis mit Eisenkraut, Quark-Eis

DÉCLINAISON DE CITRON 12 €

"BIO", MERINGUE CROUSTILLANTE ET SORBET BASILIC (15)

A selection of organic lemon, crisp meringue and basil sorbet

Variationen aus Bio-Zitrone, knuspriger Meringue und Basilikum-Sorbet

GLACE OU SORBET 3,30 €

MERINGUETTES MAISON (16)

Ice cream or sorbet. Served with mini meringues.

Eiscreme oder Sorbet mit Baiser

COCKTAILS

N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER
NOS SUGGESTIONS, ÉGALEMENT
DISPONIBLES SUR LA CARTE DES COCKTAILS!



EAU AQUAchiara

PLATE & PÉTILLANTE

4,80€

EAU MICRO-FILTRÉE

Une démarche vertueuse, zéro kilomètre.
Le zéro plastique, qui tend vers le zéro déchet.

BOISSONS

CAPSULÉES

DESPERADOS	33CL	5 €
JUST'UNE IPA	33CL	6 €
JUST'UNE PALE APE	33CL	6 €
JUSTE WHITE IPA	33CL	6 €
WHITE RABBIT IPA	33CL	6 €
VIVALA BLONDE HOPPY LAGER	33CL	6 €
GRINBERGEN BLONDE/BRUNE	33CL	5 €
LEFFE BRUNE	33CL	5 €
METEOR SANS ALCOOL	25CL	4,5€

PRESSÉES

BIÈRE METEOR	25CL	4,5 €
GRANDE BLONDE METEOR	50CL	8 €
BIÈRE DU MOMENT	25CL	4,8€
GRANDE BIÈRE DU MOMENT	50CL	9 €
SUPPLÉMENT AMER PICON CYNAR	2CL	1 €

RAFRAÎCHISSANTS

COCA COLA (CLASSIC, ZÉRO)	33CL	4 €
SCHWEPES AGRUMES	25CL	3,5€
JUS DE FRUITS RÊVE BIO	25CL	3,6€
ORANGINA	25CL	3,5€
MISS TONIC - LISBETH	33CL	4 €
LIMONADE LINESS	25CL	2,5€
T'GLACÉ - LISBETH	33CL	4 €
POM'S (APFELSCHORLE)	33CL	4 €
PERRIER	33CL	4 €
SAN PELLEGRINO	50CL	5,5€

COCKTAILS

MOJITOS	13 €
HUGO	13 €
CAÏPIRIÑA	13 €
TI PUNCH BLANC	10 €
CUBRA LIBRE	12 €
CAMPARI ORANGE (JUS)	9 €
APEROL SPRITZ	13 €

LES CLASSIQUES

MARTINI ROSSO, BIANCO	5CL	5,5€
SUZE	5CL	4,5€
CAMPARI	5CL	5,5€
RICARD	4CL	4 €
BAILEY'S	4CL	6,5€
GET 27	4CL	6,5€
PORTO BLANC	6CL	3,5€
PORTO TAWNY	6CL	4 €
PORTO FINE RUBY	6CL	4,5€

CAFÉTERIE

EXPRESSO, RISTRETTO	3,5€
EXPRESSO, RISTRETTO CRÈME	3,8€
DOUBLE EXPRESSO	5,5€
GRAND CAFÉ	5,9 €
GRAND CAFÉ CRÈME	6 €
CAPPUCCINO	6,2€
CHOCOLAT CHAUD	5,5€
THÉ&INFUSIONS PALAIS DES THÉS	3,7€



Elaborée par Didier ECKERT

LES ALLERGÈNES EN SCANNANT LE QR CODE :

