

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 Rillette, Sea Bass Rillette & Smoked Salmon

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

24 €

MENU DE LA SEMAINE

Weekly Menu

ENTRÉE • PLAT • DESSERT

32 € AU DÉJEUNER

36 € 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

€36 AT DINNER

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

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

VORSPEISE • HAUP • DESSERT

32 € MITTAGESSEN

36 € ABENDESSEN

**Hausgemachte Küche
Frische Zutaten & hausgemachte Saucen**

Das Menü finden Sie auf dem Flyer auf Ihrem Tisch.

ENTRÉES

Starters

VITELLO DE VEAU,

19 €

MAYONNAISE AUX BAIES ROSES
DÉCLINAISON DE RAISIN BLANC, CÂPRES
& HUILE DE NOIX (1)

**Vitello, pink peppercorn mayonnaise
White grape variations, capers & walnut oil**

*Vitello, Mayonnaise mit rosa Pfeffer
Variationen von weißen Trauben, Kapern & Walnussöl*

MOULES "MORISSEAU",

21 €

CROMESQUIS DE CREVETTES À LA CITRONNELLE
CRÈME DE CURRY VERT (2)

**Morisseau mussels, lemongrass shrimp cromesquis
Green curry cream**

*Miesmuscheln von Morisseau, Garnelen-Kromeski mit
Zitronengras, Grüne Currycreme*

TUBES CROUSTILLANTS,

18 €

CRÈME DE CAMEMBERT, POUDRE D'OLIVE, FIGUES
FRAÎCHES & RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE (3)

**Crispy tubes, Camembert cream, olive powder, fresh figs &
balsamic vinegar reduction**

*Knusprige Teigröllchen, Camembertcreme, Olivenpulver, frische
Feigen & Balsamico-Reduktion*

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

SUPRÊME DE VOLAILLE

30 €

FERMIÈRE D'ALSACE FARCI À L'ESTRAGON & MAÏS,
PAK CHOÏ RÔTI, BEURRE ROUGE & POUDRE D'HERBES (5)

Farm-raised Alsatian free-range chicken stuffed with tarragon &
sweetcorn, Roasted pak choi, beurre rouge & herb powder

*Supreme vom Elsässer Freilandhuhn, gefüllt mit Estragon & Mais
Gerösteter Pak Choi, Beurre Rouge & Kräuterpulver*

SOURIS D'AGNEAU D'IRLANDE, 32 €

CACAHUÈTES TORRIFIÉES, CRÉMEUX DE HARICOTS
BLANCS À L'AIL & CAROTTES AU CUMIN (6)

Slow-braised Irish lamb shank, peanut
Garlic white bean cream, cumin carrots & lamb jus

*Geschmorte Lammhaxe aus Irland, Erdnuss, Weiße-Bohnen-Creme
mit Knoblauch, Karotten mit Kreuzkümmel & Lammjus*

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

DOS DE MAIGRE RÔTI,

31 €

ÉMULSION CITRONNELLE & COMBAVA FAÇON THAÏ,
SHIITAKÉS POÊLÉS & FONDUE DE POIREAUX (7)

Roasted meagre fillet, Thai-style lemongrass & kaffir lime
emulsion, sautéed shiitake mushrooms & braised leeks

*Gebratener Rücken vom Adlerfisch
Thai-inspirierte Zitronengras-Kombava-Emulsion, gebratene
Shiitake-Pilze & geschmolzener Lauch*

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*

TIRAMISU AU CAFÉ

12 €

MOUSSE MASCARPONE, BISCUIT CUILLÈRE
CAFÉ-AMARETTO & GLACE CAFÉ AU LAIT (13)

Coffee tiramisu, Mascarpone mousse, coffee &
Amaretto ladyfinger biscuit & coffee milk ice cream

*Kaffee-Tiramisu, Mascarpone-Mousse, Kaffee-
Amaretto-Löffelbiskuit & Kaffee-Milch-Eis*

TARTELETTE DE FRUITS

12 €

SELON LA SAISON & GLACE MAISON (14)

Fresh fruit tartlet
Fruit compote & vanilla ice cream

Frische Obsttarte, Obstkompott & Vanilleeis

ENTREMETS VANILLE & POIRE

13 €

GLAÇAGE MIROIR & GLACE CARAMEL AU
BEURRE SALÉ (15)

Vanilla & caramelised pear entremets
Mirror glaze & salted caramel ice cream

*Vanille-Birnen-Entremets mit karamellisierter Birne
Spiegelglasur & Salzkaramelleis*

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 €

VITELLO,

MAYONNAISE AUX BAIES ROSES
DÉCLINAISON DE RAISIN BLANC, CÂPRES
& HUILE DE NOIX (1)

**Vitello, pink peppercorn mayonnaise
White grape variations, capers & walnut oil**

*Vitello, Mayonnaise mit rosa Pfeffer
Variationen von weißen Trauben, Kapern & Walnussöl*

OU

TUBES CROUSTILLANTS,

CRÈME DE CAMEMBERT, POUDRE D'OLIVE, FIGUES
FRAÎCHES & RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE (3)

**Crispy tubes, Camembert cream, olive powder, fresh figs &
balsamic vinegar reduction**

*Knusprige Teigröllchen, Camembertcreme, Olivenpulver, frische
Feigen & Balsamico-Reduktion*

DOS DE MAIGRE RÔTI,

ÉMULSION CITRONNELLE & COMBAVA FAÇON THAÏ,
SHIITAKÉS POÊLÉS & FONDUE DE POIREAUX (7)

**Roasted meagre fillet, Thai-style lemongrass & kaffir lime
emulsion, sautéed shiitake mushrooms & braised leeks**

*Gebratener Rücken vom Adlerfisch
Thai-inspirierte Zitronengras-Kombava-Emulsion, gebratene
Shiitake-Pilze & geschmolzener Lauch*

OU

SUPRÊME DE VOLAILLE

FERMIÈRE D'ALSACE FARCI À L'ESTRAGON & MAÏS,
PAK CHOÏ RÔTI, BEURRE ROUGE & POUDRE D'HERBES (5)

**Farm-raised Alsatian free-range chicken stuffed with tarragon &
sweetcorn, Roasted pak choi, beurre rouge & herb powder**

*Supreme vom Elsässer Freilandhuhn, gefüllt mit Estragon & Mais
Gerösteter Pak Choi, Beurre Rouge & Kräuterpulver*

TIRAMISU AU CAFÉ

MOUSSE MASCARPONE, BISCUIT CUILLÈRE
CAFÉ-AMARETTO & GLACE CAFÉ AU LAIT (13)

**Coffee tiramisu, Mascarpone mousse, coffee &
Amaretto ladyfinger biscuit & coffee milk ice cream**

*Kaffee-Tiramisu, Mascarpone-Mousse, Kaffee-
Amaretto-Löffelbiskuit & Kaffee-Milch-Eis*

OU

TARTELETTE DE FRUITS

SELON LA SAISON & GLACE MAISON (14)

**Fresh fruit tartlet
Fruit compote & vanilla ice cream**

Frische Obsttarte, Obstkompott & Vanilleeis

MENU *Enfant (-12)*

Kids Menu

18 €

Sirop au choix

Dos de Maigre Rôti,

Légumes de Saison et Sauce Curry

ou

Suprême de Volaille, Pommes de

Terre Grenaille et Jus de Viande

Glace surprise du Bistrot

ou

Tartelette de Fruits Frais,

Compotée & Glace Vanille.

Choice of syrup

*Roasted Meagre Fillet, Seasonal vegetables & curry sauce
Gebratener Meerücken Saisongemüse & Currysauce*

or

*Chicken Supreme, Grenaille potatoes & meat jus
Hähnchen-Suprême, Grenaille-Kartoffeln & Fleischjus*

Bistrot Surprise Ice Cream

Überraschungseis des Bistrot

or

*Fresh Fruit Tartlet, Fruit compote & vanilla ice cream
Frische Obsttartelette, Obstkompott & Vanilleeis*



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

TUBES CROUSTILLANTS, 18 €

CRÈME DE CAMEMBERT, POUDRE D'OLIVE, FIGUES FRAÎCHES & RÉDUCTION DE VINAIGRE BALSAMIQUE (3)

Crispy tubes, Camembert cream, olive powder, fresh figs & balsamic vinegar reduction

Knusprige Teigröllchen, Camembertcreme, Olivenpulver, frische Feigen & Balsamico-Reduktion

LÉGUMES DE SAISON, 17 €

CRÈME COCO-CURRY, CONDIMENT CITRON VERT & CORIANDRE (17)

Seasonal vegetables
Coconut & curry cream, lime & coriander condiment

*Saisonales Gemüse
Kokos-Curry-Creme, Limetten-Koriander-Kondiment*

PLATS

Dishes

SHITAKÉS POÊLÉS, 22 €

FONDUE DE POIREAUX, ÉMULSION CITRONNELLE & COMBAVA FAÇON THAÏ (18)

Sauteed shiitake mushrooms & braised leeks
Thai-style lemongrass & kaffir lime emulsion

*Gebratene Shiitake-Pilze & geschmorter Lauch
Thai-inspirierte Zitronengras-Kombava-Emulsion*

CRÉMEUX DE HARICOTS BLANCS 20 €

À L'AIL, CAROTTES AU CUMIN ET PETITS LÉGUMES (19)

Creamy white beans with garlic
Cumin carrots & baby vegetables

*Cremige weiße Bohnen mit Knoblauch
Karotten mit Kreuzkümmel & junges Gemüse*

PAK CHOÏ RÔTI, 22 €

BEURRE ROUGE, MAÏS A LA FLAMME & POUDRE D'HERBES (20)

Roasted pak choi
Red Butter, flame-grilled corn & herb powder

*Gerösteter Pak Choi
Beurre Rouge, Mais vom Grill & Kräuterpulver*

DESSERTS Sweets

TIRAMISU AU CAFÉ 12 €

MOUSSE MASCARPONE, BISCUIT CUILLÈRE CAFÉ-AMARETTO & GLACE CAFÉ AU LAIT (13)

Coffee tiramisu, Mascarpone mousse, coffee & Amaretto ladyfinger biscuit & coffee milk ice cream

Kaffee-Tiramisu, Mascarpone-Mousse, Kaffee-Amaretto-Löffelbiskuit & Kaffee-Milch-Eis

TARTELETTE DE FRUITS 12 €

SELON LA SAISON & GLACE MAISON (14)

Fresh fruit tartlet
Fruit compote & vanilla ice cream

FrISChe Obsttarte, Obstkompott & Vanilleeis

ENTREMETS VANILLE & POIRE 13 €

GLAÇAGE MIROIR & GLACE CAMEL BEURRE SALÉ (15)

Vanilla & caramelised pear entremets
Mirror glaze & salted caramel ice cream

*Vanille-Birnen-Entremets mit karamellisierter Birne
Spiegelglasur & Salzkaramelleis*

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	5,00€
JUST'UNE IPA	33CL	6,00€
JUST'UNE PALE APE	33CL	6,00€
JUSTE WHITE IPA	33CL	6,00€
WHITE RABBIT IPA	33CL	6,00€
VIVALA BLONDE HOPPY LAGER	33CL	6,00€
GRINBERGEN BLONDE/BRUNE	33CL	5,00€
LEFFE BRUNE	33CL	5,00€
METEOR SANS ALCOOL	25CL	4,50€

PRESSÉES

BIÈRE METEOR	25CL	4,50€
GRANDE BLONDE METEOR	50CL	8,00€
BIÈRE DU MOMENT	25CL	4,80€
GRANDE BIÈRE DU MOMENT	50CL	9,00€
SUPPLÉMENT AMER PICON	2CL	1,00€
CYNAR		

RAFRAÎCHISSANTS

COCA COLA (CLASSIC, ZÉRO)	33CL	4,00€
SCHWEPES AGRUMES	25CL	3,50€
JUS DE FRUITS RÊVE BIO	25CL	3,60€
ORANGINA	25CL	3,50€
MISS TONIC - LISBETH	33CL	4,00€
LIMONADE LINESS	25CL	2,50€
T'GLACÉ - LISBETH	33CL	4,00€
POM'S (APFELSCHORLE)	33CL	4,00€
PERRIER	33CL	4,00€
SAN PELLEGRINO	50CL	5,50€

COCKTAILS

MOJITOS	13,00€
HUGO	13,00€
CAÏPIRIÑA	13,00€
TI PUNCH BLANC	10,00€
CUBRA LIBRE	12,00€
CAMPARI ORANGE (JUS)	9,00€
APEROL SPRITZ	13,00€

LES CLASSIQUES

MARTINI ROSSO, BIANCO	5CL	5,50€
SUZE	5CL	4,50€
CAMPARI	5CL	5,50€
RICARD	4CL	4,00€
BAILEY'S	4CL	6,50€
GET 27	4CL	6,50€
PORTO BLANC	6CL	3,50€
PORTO TAWNY	6CL	4,00€
PORTO FINE RUBY	6CL	4,50€

CAFÉTERIE

EXPRESSO, RISTRETTO	3,50€
EXPRESSO, RISTRETTO CRÈME	3,80€
DOUBLE EXPRESSO	5,50€
GRAND CAFÉ	5,90€
GRAND CAFÉ CRÈME	6,00€
CAPPUCCINO	6,20€
CHOCOLAT CHAUD	5,50€
THÉ&INFUSIONS	3,70€
PALAIS DES THÉS	



**ELABORÉE PAR LE CHEF
DIDIER ECKERT**

LES ALLERGÈNES EN SCANNANT LE QR CODE :

