

# ZE CARTE

- DE 12:00 A 14:00 & DE 19:00 A 21:45 -

## ZE ENTREPLATS

TARTARE TOMATE – FAUX JAUNE D'ŒUF – ROQUETTE  
TOMATO TARTARE – FAKE EGG YOLK – ROCKET SALAD  
TOMATENTATAR – FALSCHES EIGELB – RUCOLASALAT



BURATTA – TOMATES – MELON  
BURATTA – TOMATOES – MELON  
BURATTA – TOMATEN – MELONE



MALAKOFFS – POIVRE NOIR – CERISE  
MALAKOFFS – BLACK PEPPER – CHERRY  
MALAKOFFS – SCHWARZER PFEFFER – KIRSCH



CABILLAUD – TACOS – TARAMA – MANIOC  
COD FISH – TACOS – TARAMA – CASSAVA  
KABELJAU – TACOS – TARAMA – MANIOK



CARPACCIO BŒUF – SÉRAC – BOLETS  
BEEF CARPACCIO – SERAC – BOLETUS  
RINDERCARPACCIO – SERAC. – STEINPILZE



SANDRE – ECREVISSES – FENOUIL  
ZANDER – CRAYFISH – FENNEL  
ZANDER – FLUSSKREBS – FENCHEL



THON ROUGE – SÉSAME – PÊCHE – POIVRONS  
RED TUNA – SESAME – PEACH – PEPPERS  
ROTER THUNFISCH – SESAM – PFIRSICH – PFEFFERN



ARaignée VEAU – OLIVE – TZATZIKI  
VEAL – OLIVE – TZATZIKI  
KALBFLEISCH – OLIVE – TZATZIKI



COURGETTE – OIGNONS – ANCHOIS  
ZUCCHINI – ONIONS – ANCHOVIES  
ZUCCHINI – ZWIEBELN – SARDELLEN



AGNEAU – SOBRASADA – CÔTE DE BLETTÉ  
LAMB – SOBRASADA – CHARD RIB  
LAMM – SOBRASADA – MANGOLDRIPPE



## ZE BŒUF

COEUR DE FILET DE BŒUF SUISSE

200GR 5 2

VERSION ROSSINI + 1 4  
FOIE GRAS POËLÉ & SAUCE À LA TRUFFE

## ZE MENU SURPRISE

SERVI DE 11:45 A 13:30 LE MIDI & DE 18:45 A 21:00 LE SOIR

85.– PAR PERSONNE

MENU 5 PLATS CONCOCTÉ PAR NOTRE CHEF SELON L'HUMEUR  
DU MOMENT À PARTIR D'ÉLÉMENTS DE LA CARTE UNIQUEMENT  
POUR L'ENSEMBLE DE LA TABLE

5 PLATES MENU CREATED BY OUR CHEF ACCORDING TO HIS MOOD  
OF THE MOMENT USING ITEMS FROM THE MENU ONLY FOR THE  
ENTIRE TABLE

## ZE DOUCEURS

LE FAMEUX MOELLEUX DE VINCENT 1 6  
MOELLEUX – CARAMEL SALÉ – MENDIANT NOISETTE

LE CHOCOLAT 1 6  
MOUSSE 85% – MERINGUE – GLACE BAILEY'S

LE VERGER SELON LES SAISONS 1 6  
FRAMBOISIER À L'ESTRAGON

LE SORBET MAISON ARROSÉ 1 8  
SORBET MÛRES & SLOE GIN

ZE CLASSIQUE 1 6  
CRUMBLE ABRICOT & GLACE LAVANDE

ZE FROMAGES 1 6

ZE CAFÉ GOURMAND 1 4