


















# ZE CARTE

- DE 12:00 A 14:00 & DE 19:00 A 21:30 -

## ZE ENTREPLATS

<b>CHAKCHOUKA – PANISSE – ŒUFS DE CAILLE</b> 2 4 <i>CHAKCHOUKA – PANISSE- QUAIL EGGS</i> <i>CHAKCHOUKA - PANISSE - WACHTELEI</i>  
<b>ŒUFS – TRUFFES D'AUTOMNE – MOUILLETTE</b> 2 6 (15 MINUTES DE CUISSON) <i>EGGS – AUTUMN TRUFFLES - MOUILLETTE</i> <i>EIERN - TRÜFFEL- MOUILLETTE</i> 
<b>MALAKOFFS – COURGE - CHANTERELLE</b> 2 4 <i>MALAKOFFS - SQUASH – CHANTERELLE</i> <i>MALAKOFFS - KÜRBIS - PFIFFERLINGE</i> 
<b>TRUITE DES FJORDS – BETTERAVE – RAIFORT</b> 2 6 <i>FJORD TROUT - BEETROOT – HORSERADISH</i> <i>FJORDFORELLE - ROTE BETE – MEERRETTICH</i> 
<b>FOIE GRAS – ORANGE - PANETONE</b> 2 8 <i>FOIE GRAS - ORANGE - PANETONE</i> <i>GÄNSESTOPFLEBER - ORANGE - PANETONE</i> 
<b>ST-JACQUES – SALSIFIS – BERGAMOTE</b> 3 2 <i>SCALLOPS – SALSIFY - BERGAMOT</i> <i>JAKOBSMUSCHELN – SCHWARZWURZELN - BERGAMOTTE</i> 
<b>BAR DE LIGNE – LENTILLES – FRUIT DE LA PASSION</b> 3 2 <i>LINE SEA BASS - LENTILS – PASSION FRUIT</i> <i>WOLFSBARSCH – LINSEN - PASSIONSFRUCHT</i>   
<b>POULET – CYNORHODON – PANAIS</b> 2 7 <i>CHICKEN - ROSEHIP - PARSNIP</i> <i>HUHN - HAGEBUTTE - PASTINAKE</i>  
<b>CELERI – SESAME – AIL NOIR</b> 2 3 <i>CELERIAC – SESAME – BLACK GARLIC</i> <i>KNOLLENSPELLERIE – SESAM – SCHWARZER KNOBLAUCH</i>   
<b>BOEUF – HOMARD – POLENTA BLANCHE</b> 3 6 <i>BEEF – LOBSTER – WHITE POLENTA</i> <i>RINDFLEISCH – HUMMER -WEISSE POLENTA</i>  

## ZE BŒUF

SERVI SELON ARRIVAGE

<b>PIÈCES DE BŒUF DE NOS ÉLEVEURS LOCAUX MATURÉES PAR NOS SOINS OU NOS FOURNISSEURS</b>	
<b>FILET 200GR</b>	5 8
<b>ENTRECÔTE 250GR</b>	5 4
<b>PARISIENNE 250GR</b>	5 2
<b>CÔTE 800GR MIN LES 100GR</b>	1 6
<b>VERSION ROSSINI</b>	+ 1 4
<i>FOIE GRAS POËLÉ &amp; SAUCE À LA TRUFFE</i>	

## ZE DOUCEURS

<b>LE FAMEUX MOELLEUX DE VINCENT</b> 1 6 <i>MOELLEUX – CAMEL SALÉ – MENDIANT NOISETTE</i>
<b>LE CHOCOLAT</b> 1 6 <i>CHOCOLATS - WHISKY – GRUÉ DE CACAO</i>
<b>LE VERGER SELON LES SAISONS</b> 1 5 <i>AGRUMES – POIVRE TILFDA</i>
<b>LE SORBET MAISON ARROSÉ</b> 1 6 <i>GRANNY SMITH – GRAVENSTEIN D'AUCRÊT</i> 
<b>ZE CLASSIQUE</b> 1 6 <i>ZE BABA AU RHUM FLAMBÉ – ANANAS</i> 
<b>ZE FROMAGES DE CHEZ JUMI</b> 1 4
<b>ZE CAFÉ GOURMAND</b> 1 4