



ENTRÉES

• TELLER ZUM TEILEN •

L'ASSIETTE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES <i>WURST UND KÄSE TELLER</i>	19,90€
Accompagnée de son beurre aromatisé maison / Begleitet aromatisierten Butter	
L'ASSIETTE DE LA MER <i>DIE MEERESPLATTE</i>	20,90€
Saumon gravlax maison, rillettes de thon maison, tarama maison et blinis <i>Hausgemachter Graved Lachs, hausgemachte Thunfischrillettes, hausgemachtes Tarama und Blinis</i>	

ASSIETTE DE FRITES MAISON	5,00€	SOUPE GLACÉE D'AVOCAT ET DÉS DE FETA	8,50€
<i>EIER MIT MAYONNAISE</i>		<i>KALTE AVOCADOSUPPE MIT FETAWÜRFELN</i>	
ASSIETTES DE FRITES MAISON AU CHEDDAR	6,00€	TARAMA MAISON ET BLINIS	8,50€
<i>HAUSGEMACHTE POMMES MIT CHEDDAR</i>		<i>HAUSGEMACHTES TARAMA UND BLINIS</i>	
LES ŒUFS MAYONNAISE	5,50€	TERRINE CHÈVRE FRAIS POIVRON ROUGE	8,50€
<i>HART GEKOCHTE EIER UND MAYONNAISE</i>		<i>TERRINE AUS FRISCHEM ZIEGENKÄSE UND ROTER PAPRIKA</i>	
Œufs durs, mayonnaise maison, brisures de poitrine fumée et croûtons <i>Hartgekochte Eier, hausgemachte Mayonnaise, Räucherspeckstückchen und Croutons</i>		<i>Coulis de pesto / Pesto-Coulis</i>	
HOUMOUS AU CITRON ET FOCACCIA	7,50€	CAMEMBERT RÔTI AU LAIT CRU	12,50€
<i>ZITRONEN-HUMMUS UND FOCACCIA</i>		<i>IM OFEN GEBACKENER CAMEMBERT AUS ROHMILCH</i>	
Houmous maison, accompagné de focaccia <i>Hausgemachtes Hummus, serviert mit Focaccia</i>		<i>Thym et noix / / Thymian und Walnüsse</i>	
		SAUMON GRAVLAX MAISON	10,50€
		ET QUINOA EN SALADE	
		<i>HAUSGEMACHTER GRAVED LACHS UND QUINOASALAT</i>	

GRILLADES

• GRILLEN •

FAUX-FILET, FRITES MAISON <i>RINDER-LENDENSTEAK, HAUSGEMACHTE POMMES FRITES</i>	21,00€
Faux-filet VBF** accompagné d'un beurre maître d'hôtel maison / Rinder-Lendensteak VBF**, begleitet mit hausgemachter Kräuterbutter	

DE 4 À 10 ANS	MENU ENFANT	VON 4 BIS 10 JAHREN
	• KINDERMENÜ •	
	1 PLAT	1 GERICHT
	Coquillettes au fromage	Coquillettes mit Käse
	ou Filet de poulet à la crème, accompagné de frites ou de carottes	oder Hähnchenfilet in Rahmsauce, serviert mit Pommes frites oder Karotten
	ou Steak haché, accompagné de frites ou de carottes	oder Hacksteak, serviert mit Pommes frites oder Karotten
	+1 DESSERT	+1 DESSERT
	Coupe 2 boules ou crème au chocolat et smarties	2 Kugeln oder Schokoladencreme mit Smarties
	+1 BOISSON	+1 GETRÄNK
	Jus de pomme ou orange ou sirop à l'eau ou diablo	Apfel- oder Orangensaft oder Wasser oder Diabolsirup
	13,60€	

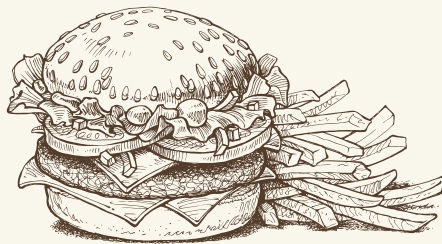
MENU - 4 ANS

• MENÜ FÜR 0 UND 3 JAHRE •

Offert sous condition de consommation adulte. Demandez nous le détail de l'offre.
Angeboten unter der Bedingung des verantwortungsvollen Konsums für Erwachsene.
Fragen Sie uns nach den Details des Angebots.

PLATS

• HAUPTGERICHTE •



DOUBLE CHEESEBURGER, FRITES MAISON
<i>DOUBLE-CHEESEBURGER MIT HAUSGEMACHTEN POMMES</i>
2 steaks hachés VBF**, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, sauce maison
2 französische Rindfleisch-Patties VBF**, Cheddar, eingelegtes Gemüse, karamellisierte Zwiebeln, hausgemachte Sauce

22,90€

CHEESEBURGER VEGGIE, FRITES MAISON
<i>VEGGIE-CHEESEBURGER, HAUSGEMACHTE POMMES</i>
Galette végétale, cheddar, pickles de légumes, oignons caramélisés, et sauce maison
<i>Gemüse-Burger, Cheddar, Gemüsepickles, karamellisierte Zwiebeln und hausgemachte Sauce</i>

19,90€

SUPPLÉMENT DOUBLE STEAK VEGGIE
DOUBLE STEAK VEGGIE EXTRA
5,00€

CLUB AU POULET, FRITES MAISON	17,50€
<i>CHICKEN CLUB, HAUSGEMACHTE POMMES</i>	
Club sandwich au poulet, poitrine fumée, œuf dur, salade et sauce maison	
<i>Chicken Club Sandwich, geräuchertes Bruststück, hartgekochtes Ei, Salat und hausgemachte Soße</i>	

CLUB AU SAUMON GRAVLAX FRITES MAISON	19,50€
<i>GRAVLAX LACHS CLUB, HAUSGEMACHTE POMMES</i>	
Club sandwich au saumon sauce gravlax, concombre et roquette	
<i>Lachs-Club-Sandwich mit Gravlax-Sauce, Gurke und Rucola</i>	

MERLAN FACON FISH AND CHIPS	19,00€
<i>SEEHECHT NACH FISH-AND-CHIPS-ART</i>	
Fine panure aux herbes et sauce tartare aux herbes	
<i>Feine Kräuterpanade und Kräuter-Tartarsoße</i>	

SUPRÊME DE POULET, LÉGUMES DE SAISON	18,50€
<i>HÄHNCHENBRUSTFILET MIT SAISONALEM GEMÜSE</i>	
Sauce moutarde et poivre de Java	
<i>Senfsauce mit Java-Pfeffer</i>	

THON MI-CUIT AU SÉSAME DORÉ,	21,50€
<i>SUCRINE CROQUANTE</i>	
<i>GEBRATENER THUNFISCH MIT SESAMKRUSTE UND KNACKIGEM SALATHERZ</i>	
Mélange de sucrine, fenouil et radis. Mayonnaise au soja	
<i>Mix aus Salatherz, Fenchel und Radieschen mit Soja-Mayonnaise</i>	

CARPACCIO DE BŒUF CHAROLAIS, FRITES MAISON	19,90€
<i>CARPACCIO AUS CHAROLAIS-RINDFLEISCH, HAUSGEMACHTE POMMES</i>	
Carpaccio de bœuf charolais, grana padano DOP***, noisettes grillées et pickles de légumes	
<i>Carpaccio aus Charolais-Rindfleisch, Grana Padano DOP***, geröstete Haselnüsse und Gemüsegurken</i>	

COQUILLETES À LA TRUFFE	15,50€
<i>MUSCHELNUDELN MIT TRÜFFEL UND SCHINKEN</i>	
Sauce crémeuse à la truffe et au cheddar	
<i>Cremige Sauce mit Trüffel und Cheddar und hauchdünner italienischer Schinken mit Kräutern</i>	

SUPPLÉMENT CHIFFONNADE DE JAMBON AUX HERBES	+1,00€
<i>AUFPREIS FÜR HAUCHDÜNNEN SCHINKEN MIT KRÄUTERN</i>	

SALADES

• SALATE •

SALADE CÆSAR	18,50€	SALADE BOULGOUR, AUBERGINE, FETA	18,50€
<i>CÆSAR SALAT</i>		<i>BULGURSALAT, AUBERGINE, FETA</i>	
Salade, poulet, œuf, poitrine fumée, grana padano		Boulgour, aubergine grillé, tomates cerises, fêta,	
DOP***, anchois, croûtons et sauce cæsar maison		petits pois, roquette et amandes effilées	
<i>Salat, Hähnchen, Ei, geräucherter Speck, Grana Padano DOP***, Anchovis, Croutons und hausgemachte Caesar-Sauce</i>		<i>Bulgursalat, gegrillte Aubergine, Kirschtomaten, Feta, Erbsen, Rucola und gehobelte Mandeln</i>	

DESSERTS

• NACHSPEISEN •

	MAXI PROFITEROLES À PARTAGER (OU PASI) MAXI PROFITEROLES ZUM TEILEN (ODER AUCH NICHT!)	13,50€
	Profiteroles garnies de crème glacée vanille artisanale Mon Petit Glacier et nappées de sauce chocolat maison	
	<i>Profiteroles gefüllt mit handwerklich hergestelltem Vanilleeis Mon Petit Glacier und überzogen mit hausgemachter Schokoladensauce</i>	

ILE FLOTTANTE, CRÈME PRALINÉE MAISON	7,50€
<i>SCHWIMMENDE INSEL, HAUSGEMACHTE PRALINENCREME</i>	

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE	7,50€
<i>CRÈME BRÛLÉE MIT VANILLE</i>	

COUPE MELBA AU FRUIT DE SAISON	8,00€
<i>MELBA-BECHER MIT SAISONALEM OBST</i>	

Fruit de saison, chantilly maison et amandes effilées
Saisonnale Obst, hausgemachte Schlagsahne und gehobelte Mandeln

CRÉMEUX AU CHOCOLAT MAISON	8,50€
<i>HAUSGEMACHTE SCHOKOLADENCREME</i>	

BLANC MANGER COCO MANGUE MAISON	8,50€
<i>HAUSGEMACHTER KOKOS-MANGO-PUDDING</i>	

CREMEUX CHOCOLAT BLANC, FRAISES	9,00€
<i>CREMIGE WEISSE SCHOKOLADE MIT ERDBEEREN</i>	
Spéculoos, crèmeux chocolat blanc, fraises et zeste de citron vert	
<i>Spekulatius, cremige weiße Schokolade, Erdbeeren und Limettenschale</i>	

FRAMBOISES EN TUILE LÉGÈRES AUX AMANDES	9,00€
<i>HIMBEEREN IN ZARTEN MANDELHIPPEN</i>	
Chantilly maison et coulis de framboise	
<i>Hausgemachte Schlagsahne und Himbeer-Coulis</i>	

TARTELETTE RENVERSÉE AU FRUIT DE SAISON	9,00€
<i>GESTÜRTZTES TARTELETTE MIT SAISONALEN FRÜCHTEN</i>	
Glace artisanale au yaourt	
<i>Hausgemachtes Joghurt-Eis</i>	

ASSIETTE DE FROMAGES	9,50€
<i>KÄSETELLER</i>	

CAFÉ GOURMAND	11,50€
<i>KAFFEE GOURMAND</i>	
Espresso accompagné de 3 douceurs	
<i>Espresso begleitet von 3 Süßigkeiten</i>	

THÉ GOURMAND	12,50€
<i>TEE GOURMAND</i>	
Thé au choix accompagné de 3 douceurs	
<i>Tee der Wahl begleitet von 3 Süßigkeiten</i>	

CHAMPAGNE GOURMAND	17,50€
<i>CHAMPAGNE UND MINI-DESSERTS</i>	
Coupe de champagne AOP brut Vranken	
<i>accompagnée de 3 douceurs</i>	
<i>Glas AOP Brut-Champagner Vranken, begleitet von 3 Köstlichkeiten</i>	

GLACE ARTISANALE MON PETIT GLACIER

• HAUSGEMACHTES EIS VON MON PETIT GLACIER •



7,20€



8,50€

DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR
LES PARFUMS DU MOMENT
FRAGEN SIE IHRER SERVICEKRAFT
NACH DEN AKTUELLEN
GESCHMACKSRICHTUNGEN



ajoutez de la
chantilly maison
Fügen Sie hausgemachte
Schlagsahne hinzu
+1,50€

BOISSONS FRAÎCHES

• KALTE GETRÄNKE •

EVIAN	50CL	4,50€	1L	6,50€
BADOIT VERTE <i>(Sprudelwasser)</i>	50CL	4,65€	1L	6,65€
BADOIT ROUGE <i>(Sprudelwasser)</i>	33CL	4,95€		
NECTAR D'ORANGE <i>Orangensaft</i>	25CL	4,95€		
JUS DE POMME <i>Apfelsaft</i>	25CL	4,95€		
NECTAR D'ANANAS <i>Ananasnektar</i>	25CL	4,95€		
NECTAR D'ABRICOT <i>Aprikosennektar</i>	25CL	4,95€		
JUS DE TOMATE <i>Tomatensaft</i>	25CL	4,95€		
ORANGE PRESSÉE <i>Frisch gepresster Orangensaft</i>	20CL	5,00€	30CL	6,00€
CITRON PRESSÉ <i>Frisch gepresster Zitronensaft</i>	15CL	5,00€		
SOFTS / <i>GETRÄNKE</i>		4,95€		
COCA COLA ORIGINAL 33CL, COCA COLA SANS SUCRE 33CL, ORANGINA 25CL, SPRITE 25CL, OASIS TROPICAL 25CL, SCHWEPPES INDIAN TONIC 25CL				
DIABOLO <i>Limonade mit Sirup</i>	33CL	4,80€		
SIROP À L'EAU <i>Wasser mit Sirup</i>	25CL	3,80€		
Supplément sirop / Extra Sirup +1€				
CITRONNADE MAISON <i>Hausgemachte Limonade</i>	30CL	5,10€		
THÉ GLACÉ MAISON <i>Pêche abricot/ Pfirsich aprikose</i>	30CL	5,10€		
<i>Hausgemachter Eistee</i>				

NOTRE CAFÉ EST
100% ARABICA

BOISSONS CHAUDES

• HEISSE GETRÄNKE •

UNSER KAFFEE BESTEHT
ZU 100 % AUS ARABICA

LATTE VIENNOIS SAVEUR COOKIE

Latte 100% arabica, sirop saveur cookie, crème fouettée et brisures de cookie
100 % Arabica-Latte, Sirup mit Keksgeschmack, Schlagsahne und Kekschips

6,50€



LATTE VIENNOIS AU CARAMEL

Latte 100% arabica, sirop caramel crème fouettée et sauce caramel
100 % Arabica-Latte, Karamellsirup, Schlagsahne und Karamellsauce

6,50€

	SIMPLE	DOUBLE
ESPRESSO <i>Espresso</i>	2,90€	4,50€
DÉCAFÉINÉ <i>Entkoffeinierter Kaffee</i>	2,90€	4,50€
CAFÉ ESPRESSO 100% ARABICA FAIR TRADE <i>Espresso coffee 100% fair trade arabica</i>	3,10€	4,90€
CAFÉ NOISETTE <i>Espresso mit einem Schuss Milch</i>	3,10€	
AMÉRICANO	3,80€	
CAFÉ GRAND CRÈME <i>Kaffee mit Milch</i>	4,60€	
CAFÉ LATTE	4,95€	
CAPPUCCINO <i>Cappuccino</i>	4,95€	
CAFÉ VIENNOIS <i>Wiener Kaffee</i>	4,95€	
CHOCOLAT CHAUD <i>Heiße Schokolade</i>	4,95€	
CHOCOLAT CHAUD FAIR TRADE <i>Heiße Schokolade</i>	5,40€	
CHOCOLAT VIENNOIS <i>Wiener Schokolade</i>	5,95€	
THÉS ET INFUSIONS COMPTOIR RICHARD <i>TEE & KRÄUTERTEE</i>	4,50€	
Demandez notre sélection - Fragen Sie nach unserer Auswahl		
THÉS & INFUSIONS FAIR TRADE <i>TEE & KRÄUTERTEE</i>	4,70€	
Demandez notre sélection - Fragen Sie nach unserer Auswahl		
IRISH COFFEE	8,90€	

APÉRITIFS

• APÉRITIFS •

KIR AU VIN BLANC 12CL	7,00€
Vin blanc, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche <i>Weißwein und schwarze Johannisbeere, Himbeere, Wahlweise Brombeer-oder Pfirsichlikör</i>	
KIR AU CHAMPAGNE 12CL	11,00€
Champagne Vranken, crème de cassis ou framboise ou mûre ou pêche <i>Champagner Vranken und schwarze Johannisbeere, Himbeere, Wahlweise Brombeer-oder Pfirsichlikör</i>	
MARTINI BIANCO 5CL	7,00€
WHISKY JACK DANIEL'S 4CL	8,50€
RHUM BACARDI DIEZ 10 ANS 4 CL	9,00€
WHISKY ABERLOUR 10 ANS 4CL	9,50€
RHUM SANTA TERESA 1796 4CL	10,50€
Supplément soda / Extra Getränke +1€	

DIGESTIFS

• VERDAUUNG •

GET 27	4CL	8,00€
CALVADOS		8,00€
COGNAC MARTELL VSOP		10,50€



COCKTAILS SANS ALCOOL

• ALKOHOLFREIE COCKTAILS •

COCKTAIL FUN HOUSE

Sprite, jus de pomme et sirop barbe à papa
Sprite, Apfelsaft und Zuckerwatte-Sirup

5,95€

COCKTAIL DES PIRATES

Jus d'orange, jus d'ananas et sirop de grenadine et fraises Tagada
Orangensaft, Ananassaft und Grenadinesirup und Tagada

5,95€



EXOTICO

Jus d'ananas, nectar de mangue, purée de fruit de la passion et jus de citron vert
Ananassaft, Mangonektar, Passionsfruchtpüree und Limettensaf

8,50€

FRESH ME UP FRAMBOISE

Sirop de fleur de sureau, sirop de framboise, feuille de menthe, eau pétillante, fruits rouges et citron vert
Holunderblütensirup, Himbeersirup, Minzblatt, Mineralwasser, rote Früchte und Limette

8,50€

COCKTAILS ALCOOLISÉS

• ALKOHOLISCHEN COCKTAILS •

SPRITZ À LA FRANÇAISE

Lillet, tonic et sirop de pamplemousse
Lillet, Tonic und Grapefruitsirup

11,00€

GIN TONIC

Gin Bombay Sapphire, tonic, framboises et basilic
Bombay Sapphire Gin, Tonic, Himbeeren und Basilikum

11,00€

DAIQUIRI FRAMBOISE

Rhum Bacardi, framboises, jus de citron vert et sucre de canne
Bacardi-Rum, Himbeeren, Limettensaft und Rohrzucker

11,00€

MOSCOW MULE

Vodka, ginger beer et citron frais
Wodka, Ginger Beer und frische Zitrone

11,00€

SPRITZ SAINT GERMAIN

Prosecco, liqueur de fleurs de sureau Saint-Germain, eau pétillante et citron
Prosecco, Saint-Germain-Holunderblütenlikör, Mineralwasser und Zitrone

12,50€

BIÈRES PRESSIONS

• SCHANKBIER •

	25CL	50CL
HEINEKEN	4,95€	8,70€
PANACHÉ	4,95€	8,70€
MONACO	4,95€	8,70€
AFFLIGEM /	5,50€	9,10€
AFFLIGEM BLANCHE		
IPA LAGUNITAS	5,95€	9,50€
PICON	5,20€	8,90€

BIÈRES BOUTEILLES

• FLASCHENBIERE •

HEINEKEN 0.0	33CL	4,90€
SANS ALCOOL / ALKOHOLFREIES BIER		
DESPERADOS		7,30€
MORT SUBITE KRIEK		7,50€

VINS

• WEIN •

ROSÉS *ROSÉWEIN*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
IGP ILE DE BEAUTÉ, Corse, Costa Serena	7,00€		32,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Provence, Lou by Peyrassol, BIO	7,50€		34,00€
AOP CÔTES DE PROVENCE, Provence, M de Minuty			42,00€

BLANCS *WEISSWEIN*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP BOURGOGNE CHARDONNAY, Bourgogne, LC by La Chablisienne	7,50€		34,00€
AOP ALSACE PINOT GRIS, Alsace, Le pinot de Jo H., BIO	7,00€		32,00€
AOP SANCERRE, Loire, La Vivandière	8,50€		38,00€
AOP CHABLIS Bourgogne, J. Moreau «Gloire de mon Père»			41,00€
AOP POUILLY FUISSÉ, BOURGOGNE, LES VIEUX MURS			49,00€
AOP CONDRIEU, RHÔNE, GUIGAL			65,00€

ROUGES *ROTWEIN*

	15cl.	37,5cl.	75cl.
AOP SAUMUR CHAMPIGNY, Loire, Les Valengetats	7,00€		32,00€
AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL, Loire, Les Javeaux	7,50€	17,00€	34,00€
AOP BEAUMES DE VENISE, Rhône, Domaine de la Brune	8,50€		38,00€
AOP SAINT JOSEPH, Rhône, Guigal			49,00€
AOP SAINT EMILION GRAND CRU, Bordeaux, Barron de Boutisse			42,00€
AOP SAINT JULIEN, Bordeaux, Connetable de Talbot			57,00€
AOP BEAUNE DU CHÂTEAU 1 ^{ER} CRU, Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils			62,00€
AOP POMMARD, Bourgogne, Domaine Bouchard Père et Fils			79,00€

CHAMPAGNES

• CHAMPAGNES •

	12cl.	75cl.	150cl.
AOP BRUT, Vranken	11,00€	55,00€	
BRUT ROSÉ, Pommery	14,00€	79,00€	
BRUT EO, Tête de Cuvée Demoiselle Vranken		67,00€	99,00€
DIAMANT BLANC DE BLANC, Vranken		92,00€	
BLANC DE BLANC, Pommery			140,00€