

o o o o o o o o o o
M E N U D U
D É J E U N E R
o o o o o o o o o o

--- du lundi au vendredi ---

E N T R É E S

Poireaux braisés, vinaigrette au cidre
* * *
Terrine de campagne maison, pickles de légumes
* * *
Velouté de champignons, croustillants à la noisette
* * *
Déclinaison d'Œufs mimosa
* * *
Salade de choux, chips de cervelas,
espuma moutarde et tuiles d'emmental

P L A T S

Petit salé aux lentilles, condiment de betterave rouge
* * *
Risotto crémeux de courges aux herbes, tuile de parmesan
* * *
Langue de bœuf grillée, sauce charcutière
* * *
Pièce de bœuf, sauce choron
* * *
Filet de skrei, légumes rôtis et sauce vierge

D E S S E R T S

Crème brûlée à la vanille
* * *
Île flottante
* * *
Tarte tatin et sa crème fraîche
* * *
Salade de fruits et son sorbet
* * *
Biscuit Mandarine Impériale, comme un baba

PLAT 12 €

ENTRÉE + PLAT OU PLAT + DESSERT 17 €

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 22 €

E N T R É E S

S T A R T E R S

V O R S P E I S E N

Poireaux braisés, vinaigrette au cidre
Braised leeks with cider vinaigrette
Lauch mit Apfelwine vinaigrette
6 €

Terrine de campagne maison, pickles de légumes
Farmhouse pâté and vegetables pickles
Bauernpasteten mit Gemüse Pickles
7.50 €

Velouté de champignons,
croustillants à la noisette
Fresh mushroom soup,
crunchy hazelnuts chips
Frische Pilzsuppe,
knusprige Haselnüsse chips
6 €

Feuilleté de mousseline de volaille,
escargots en persillade
Puff pastry with poultry mousseline
and parsley snails
Blätterteig mit Geflügel mousseline
und Petersilie Schnecken
10.50 €

Saumon façon gravlax, crème de raifort
Raw and marinated salmon, horseradish light cream
Roher und mariniertes Lachs, Meerrettichcreme

9.50 €

Déclinaison d'Œufs mimosa
Declination of mimosa eggs
Deklinaton von Mimoseneiern

7 €

Salade de foies de volaille au vinaigre de framboise,
éclats de noix et graines de courge
Poultry livers salad with raspberry vinegar,
walnut chips and pumpkin seeds
Geflügellebensalat mit Himbeeressig,
Walnusschips und Kürbiskerne

7 €

Friture d'éperlans, aioli maison
Fried small fish, homemade aioli
Gebratener kleiner Fisch, hausgemachte Aioli

7 €

Salade de choux, chips de cervelas,
espuma moutarde et tuiles d'emmental
Cabbage salad, sausage chips, creamy mustard
and crispy cheese
Kohlsalat, Wurstchips, cremiger Senf
und knuspriger Käse

7 €

Salade de pissenlit, vinaigrette à la bière douce,
allumettes de cervelas et œuf parfait
Dandelion salad, sweet beer vinaigrette,
meat sausage and egg cocotte
Löwenzahnsalat, süße Biervinaigrette,
Fleischwurst und Ei cocotte

9,50 €

La planchette, à partager ou pas !
Assortment of antipasti. To share or not!
Antipasti Sortiment. Zum teilen... Oder nicht!

18.50 €

P L A T S C H A U D S

M A I N D I S H E S

H A U P T G E R I C H T E

Joues de bœuf façon brasseur
Beef cheeks with beer sauce
Rinderbacken mit Biersoße
14 €

Tartare de bœuf « CALMOS »
Beef tartar "CALMOS"
Rind-tartar "CALMOS"
14 €

Pièce de bœuf, sauce choron
Grilled beef, tomato-bearnaise sauce
Gegrilltes Rindfleisch, Tomaten-Bearnaise sauce
18.50 €

Parmentier de boudin noir,
compotée d'oignons à la bière
Black pudding parmentier
with onion compoté
Blutwurst Parmentier,
Zwiebelkompot
15 €

Tajine d'épaule d'agneau
confite aux fruits secs
Confit Lamb tajine with dried fruits
Confit Lammtajine mit Trockenfrüchten
18 €

Petit salé aux lentilles,
condiment de betterave rouge
*Petit salé with lentils,
beetroot mustard/Petit Salé mit Linsen,
Rote-Bete-Senf*
16 €

Poitrine de cochon confite,
laquée à la dorelei
*Bernsteinbier Schweinebrust Confit
Amber beer pig breast confit*
16 €

Langue de bœuf grillée, sauce charcutière
*Grilled beef tongue, fine butcher sauce
Gegrillte Rinderzunge, köstliche Gurkensauce*
15 €

Filet de saumon vapeur, choucroute confite au miel,
sauce moutarde, estragon et tomates confites
*Steamed salmon fillet, candied cabbage with honey,
mustard sauce, tarragon and candied tomatoes
Lachsfilet, Sauerkraut-Confit mit Honig,
Senfsauce, Estragon und Tomaten-Confit*
22 €

Filet de skrei,
légumes rôtis sauce vierge
*Fillet of cod, roasted vegetables
with olive oil sauce
Kabeljaufilet, geröstetes Gemüse
mit Olivenölsauce*
22 €

P L A T S V É G É T A R I E N S

V E G E T A R I A N D I S H E S

V E G E T A R I S C H E G E R I C H T E

Assiette de légumes rôtis sauce yaourt
et graines de moutarde

*Roasted vegetables with yoghurt sauce
and mustard seeds*

*Geröstetem Gemüse mit Joghurtsauce
und Senfkörnern*

12.50 €

Risotto crémeux de courges aux herbes,
tuile de parmesan

*Creamy squash risotto with herbs,
parmesan cheese chips*

*Cremiger Kürbisrisotto mit Kräutern,
Parmesankäse Chips*

13.50 €

· : / / / / / / / : ·

Pains et baguettes BIO
de nos charmants voisins
de la boulangerie L'ATELIER 116

· : / / / / / / / : ·

F R A I S E T S A V O U R E U X

F R E S H A N D T A S T Y

F R I S C H U N D L E C K E R

Salade de foies de volaille au vinaigre
de framboise, éclats de noix et graines de courge
*Poultry livers salad with raspberry vinegar,
walnut chips and pumpkin seeds*
*Geflügellebensalat mit Himbeeressig,
Walnusschips und Kürbiskerne*

14 €

Salade César, salade verte, poulet pané
au parmesan, œuf, tomates séchées,
croûtons & sauce Caesar
Caesar salad
Caesar-Salat

15 €

F R O M A G E

C H E E S E

K Ä S E

Assiette de fromages, condiment de fruits
comme un chutney
Cheese plate, fruit chutney
Käseplatte, Obstchutney

D E S S E R T S

Crème brûlée à la vanille

Feuilleté à la poire, crème d'amandes

Crispy pie of pears and almonds

Knuspriger Birnen-Mandel Torte

**Mousse chocolat, confit de griotte
et streusel amande**

*Chocolate mousse, cherry confit
and almond crumble*

*Schokoladenmousse, Kirsch-Confit
und Mandel-Streusel*

Île flottante

Profiterole vanille/chocolat

Profiterole chocolate-vanilla

Profiterole Schokolade / Vanille

Tarte tatin et sa crème fraîche

Tarte tatin with fresh cream

Tarte tatin mit frische Sahne

Assortiment de glaces et de sorbets

Ice cream and sorbet

Eis & Sorbet Auswahl

Salade de fruits et son sorbet

Fresh fruit salad and sorbet

Frischer Obstsalat & Sorbet

Sorbet vraiment amélioré

Sorbet with brandy

Sorbet und Brandy

7.50 €

EXTRAIT DE LA CARTE

VIN BLANCS

Verre 12 cl / Pichet 50 cl /
Bouteille 75 cl

RHÔNE, AOP Ventoux,
Les 3 Villages,
Château croix des pins, B I O
4.70 € / 18 € / 23.50 €

*

ALSACE, AOC Pinot Blanc
Vieille vigne,
André Kleinknecht, N A T U R E
5.90 € / 22.70 € / 29.50 €

VINS ROUGES

Verre 12 cl / Pichet 50 cl /
Bouteille 75 cl

LANGUEDOC, IGP Hérault,
Temps des Gitans,
Mas de Janiny, B I O
4.70 € / 18 € / 23.50 €

*

ALSACE, AOC Pinot noir,
Clos du Sonnenbach
5.40 € / 20.80 €

APÉRITIFS

Pastis 51
2 cl / 3 €

*

Absinthe Pernod Fils
2 cl / 4.50 €

*

Lillet blanc ou rouge
6 cl / 4.50 €

B I È R E S

25 cl / 40 cl /
65 cl (bouteille)

FISHER TRADITION
3.40 € / 5.40 € / 9 €

*

FISHER DORELEI
3.80 € / 6 € / 9.90 €

*

FISHER TROIS HOUBLONS
3.90 € / 6.20 € / 9.90 €

SOFTS

Thé glacé Maison /
Pepsi ou Pepsi max /
Limonade / Diabolo
33 cl / 3.50 €