

Nos Potages

Our Soups / Unsere Suppen

Crème de Légumes	Vegetables Soup // Gemüsesuppe (9)	9.50 €
Bisque de Homard	Lobster soup // Hummersuppe (1Blé.5.7)	11.00 €
Soupe à l'Oignon Gratinée	(croûtons, gruyère). Onion soup // Zwiebelsuppe (1Blé.5.7.12)	10.50 €

Nos Salades

Our Salads / Unsere Salaten

Salade tiède aux scampis	Warmer with scampi // Warm salad mit Scampi (2.6.10.11)	26.00 €*
Salade Paysanne	Pdt, Lardons, Oignons, Œuf, tomates, croûtons, salade (1Blé, seigle.3.9.10.12) Farmer salad, Potatoes, pork bacon, onions, fried egg, tomatoes, croutons of bread Bauernsalat, Kartoffeln, Schweinefleischspeck, Zwiebeln, Spiegelei, Tomaten, Croutons Brot, Salat	24.00 €*
Salade de Chèvre Chaud	au miel d'acacia, noix, ciboulette (1Blé, seigle.7.8noix,10) Warm Goat Salad, acacia honey, walnuts, chives // Heißer Ziegenkäsesalat, Akazienhonig, Walnüssen, Schnittlauch	24.00 €*
Poke Bowl Saumon Fumé,	avocat, saumon fumé, oignons, Carottes, Concombres, tomates (4.5.10.11) Poke Bowl with smoked Salmon, avocado, red onions, carrots, cucumber, tomatoes Poke Bowl mit Räucherlachs, rote Zwiebeln, Möhren, Gurke, Tomaten	26.00 €
Poke Bowl Scampi,	avocat, scampi poêlé, oignons, Carottes, Concombres, tomates (4.5.10.11) Poke Bowl with scampi, avocado, red onions, carrots, cucumber, tomatoes Poke Bowl mit scampi, rote Zwiebeln, Möhren, Gurke, Tomaten	26.00 €
Poke Bowl Poulet Pané,	avocat, Poulet pané, oignons rouges, Carottes, Concombres, tomates (1Blé.3.5.11) Poke Bowl with paned chicken, avocado, red onions, carrots, cucumber, tomatoes Poke Bowl mit paniertes Hähnchen, Avocado rote Zwiebeln, Möhren, Gurke, Tomaten	24.00 €

Nos Suggestions

Our Suggestions / Unsere Vorschläge

Filet Américain,	Pommes frites et salade (3.5.10.12) Steak Tartar, French fries and Salad // Steak Tartar, Pommes und Salat	26.00 €*
Gratin Végétarien	(Pommes de Terre, Légumes, Oignons, Crème fraîche, Fromage de Berdorf) (3.5.7)	24.00 €
Gratin Luxembourgeois	(Pommes de Terre, Lardons, Oignons, Crème fraîche, Fromage de Berdorf) (3.5.7.9)	24.00 €
Galettes de Pommes de terre et Jambon Fumé,	Salade, Fromage frais ciboulette (1Blé.3.5.7.10) Hashbrowns with smoked Ham, Salad, Fresh cheese and Chives // Kartoffelpuffer mit Räucherschinken, Salat, Frischkäse und Schnittlauch	26.00 €
Galettes de Pommes de terre et Saumon Fumé,	Salade, Fromage frais à la ciboulette (1Blé.3.4.5.7.10) Hashbrowns with smoked Salmon, Salad, Fresh cheese and Chives // Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Salat, Frischkäse und Schnittlauch	28.00 €
Quiche Lorraine Maison,	Salade (1Blé.3.7.10) Homemade quiche Lorraine, Salad // Hausgemachter Lothringer Speckkuchen, Salat	24.00 €*

* Possibilité en Entrée sans frites / Possibility Starter without French Fries / Möglichkeit einer Vorspeise ohne Pommes

Nos Viandes

Our Meats / Unser Fleisch

Hamburger Pur Bœuf Maison , fromage, salade, Oignons, bacon, Cornichons, Frites (1Blé.7.11)	26.00 €
Homemade Beef Hamburger, cheese, bacon, Fries Hausgemachter Rindfleisch-Hamburger, Käse, Speck, Pommes	
Entrecôte de Bœuf Grillée, Sce Béarnaise ou Poivre , Frites et Légumes (3.5.6.7.9.12)	34.00 €
Grilled Beef Sirloin Steak, <i>Bearnaise or Pepper Sauce</i> , French Fries and Vegetables Gegrillte Entrecote vom Rind, Bearnaise oder Pfeffer Sauce, Pommes und Gemüse	
L'authentique Bouchée à la Reine , Pommes Frites et Salade (1Blé.5.6.7.10.12)	25.00 €
Chicken vol-au-vent, French Fries and Salad // Königinpastete, Pommes und Salat	
Escalope de Veau, Sce Crème Champignons ou « Viennoise » ou « Milanaise »	29.00 €
Veal escalop with cream sauce and mushrooms or Wiener Schnitzel or Milanaise escalop (1Blé.3.7.9.12) Rahmkalbschnitzel mit Champignons oder Wiener Schnitzel oder Milanaise Schnitzel (1Blé.3.7.9.12)	
Cordon Bleu de Veau, Sce Crème Champignons , Pâtes et Légumes (1Blé.3.7.9.12)	30.00 €
Veal Cordon Bleu with cream sauce and mushrooms, Pasta and Vegetables Kalbs Cordon Bleu, mit Rahmsauce und Champignons, Pasta und Gemüse	
Choucroute Garnie , Pommes de terre au Lard (9.10.12)	29.00 €
Sauerkraut, various sausages, blade of pork, potatoes // Sauerkraut, Pökelfleisch, Mettwurst, Speck und Kartoffeln	
Judd mat Gaardebounen , Pommes de terre au Lard (9.10.12)	29.00 €
Smoked blade of pork, broad beans and potatoes // Geräuchertes Pökelfleisch, Saubohnen und Kartoffeln	

Nos Poissons

Our Fishes / Unsere Fische

Pâtes aux Scampis, sauce Homardine (1Blé.2.3.4.9.12)	26.00 €
Pasta with Scampi Lobster Sauce // Pasta mit Scampi, Hummersauce	
Filet de Dorade à la Plancha, sauce Vierge Riz Basmati, Salade (4.8pignon.9)	28.00 €
Sea bream fillet, Basmati Rice and Salat // Doradenfilet, Basmatireis und Salat	
Pavé de Saumon Grillé , Riz et Légumes (1.4)	30.00 €
Grilled Salmon Steak, Basmati Rice and Vegetables // Lachs Steak vom Grill, Basmatireis und Gemüse	
Fish & Chips, Sauce Rémolade (1Blé.3.4.5.10.12)	24.00 €

Charcuteries et Fromages

Cold cuts and cheeses / Aufschnitt und Käse

Assiette de Fromages Cheese plate // Käseplatte (7.8.noix.10)	14.00 €
Assiette de Jambon Cru et Cuit , Pommes Frites (5.10)	26.00 €
Teller mat Raw a gekachten Ham, Fritten Cooked and Smoked Ham, French Fries // Koch und Geräucherter Schinken, Pommes	
Assiette Mixte de Fromages, Jambon Cru et Cuit , Pommes Frites (5.7.8.noix.10)	30.00 €
Cheese plate Cooked and Smoked Ham, French Fries // Käseplatte, Koch und Geräucherter Schinken, Pommes	

Nos Desserts

Our Desserts / Unsere Desserts

Tarte aux Fruits Maison	(1Blé.3.7)	6.50 €
Gâteau du Jour	(1Blé.3.7)	8.50 €
Salade de Fruits Frais		9.00 €
Mousse au Chocolat	(3.7)	8.00 €
Moelleux au Chocolat	(1.3.7)	10.00 €
Tiramisú	(1Blé.3.7.12)	9.00 €
Crème Caramel	(3.7)	8.00 €

Nos Crêpes

Our pancakes / Unsere Pfannkuchen

Crêpe au Sucre	(1Blé.3.7)	6.50 €
Crêpe garnie (Chocolat, Caramel, Chantilly ou Confiture)	(1Blé.3.7)	7.00 €
Crêpe Mikado (Chocolat et glace Vanille)	(1Blé.3.7)	7.50 €
Crêpe Chocolat & Amandes	(1Blé.3.7)	7.80 €
Crêpe au Sirop d'Erable	(1Blé.3.7)	7.20 €
Crêpe Hawaï (Ananas, Chocolat et Rhum)	(1Blé.3.7.12)	9.00 €
Crêpe Hélène (Poire et Chocolat)	(1Blé.3.7)	8.50 €
Crêpe Tropicale (Banane et Chocolat)	(1Blé.3.7)	8.50 €
Crêpe au Grand Marnier	(1Blé.3.7.12)	12.00 €

Nos Desserts Glacés

Our Ice creams / Unsere Eisbecher

Crème Glacée 3 boules :Vanille, Café, Chocolat, Fraise, Pistache, Stracciatella, Amarena (3.7)		8.20 €
Café Liégeois : Glace Café, café froid, Chantilly (3.7)		8.60 €
Chocolat Liégeois : Glace Chocolat, chocolat froid, Chantilly (3.7)		8.60 €
Dame Blanche : Glace Vanille, chocolat chaud, Chantilly (3.7)		8.40 €
Banana Split : Glace Vanille & Chocolat, Banane fruit, Chocolat chaud, Chantilly (3.7)		8.80 €
Coupe Brésilienne : Glace Café & Vanille, Amandes grillées, Caramel, Chantilly (3.7.8)		9.00 €
Banana Split : Glace Vanille & Chocolat, Banane fruit, Chocolat chaud, Chantilly (3.7)		8.80 €
Coupe Amarena : Glace Vanille, Cerise Amarena, Sirop Amarena, Chantilly (3.7)		9.60 €
Coupe Maison : Glace Vanille, Mangue, Fraise, Fruits, Coulis de Fraises, Chantilly (3.7)		9.40 €
Sorbet, 3 boules : Cassis, Citron, Framboise, Poire, Mangue, Fruit de la passion		8.60 €
Coupe Dijonnaise : Sorbet Cassis & Crème de Cassis (Alcool) (12)		9.20 €
Coupe Alsacienne : Sorbet et Coulis Framboise, Liqueur de Framboise (12)		9.20 €
Coupe Colonel : Sorbet Citron & Vodka (Alcool) (12)		9.60 €

Nos Salades

Our Salads / Unsere Salate

<i>Carpaccio de Bœuf, copeaux de Parmesan, pommes frites</i> (7.10)	28,00 €
Carpaccio mit Rindfleisch, Parmesan, Pommes Beef Carpaccio, Parmesan cheese, French fries	
<i>Salade de Roquette, Tomates cerises et Burrata</i> (7.10)	22,00 €
Salat mit Tomaten und Burrata Käse Salad with tomatoes and Burrata cheese	
<i>Salade de Chèvre Chaud au miel d'acacia, noix, ciboulette</i> (1Blé, seigle.7.8noix,10)	24,00 €*
Heißer Ziegenkäsesalat, Akazienhonig, Walnüssen, Schnittlauch Warm Goat Salad, acacia honey, walnuts, chives	
<i>Tartare de Saumon frais</i> (4.5.11)	32,00 €*
Lachtatart, Salade Salmon Tartare, Salade	
<i>Filet Américain, Pommes frites et salade</i> (3.5.10.12)	28,00 €*
Steak Tartar, Salat und Pommes Steak Tartar, Salad and French Fries	
<i>Salade Paysanne (Pommes de terre, Lardons, Oignons, Tomates, Salade)</i> (1Blé, seigle.3.8noix,10)	25,00 €*
Salat, Kartoffeln, Speck, Zwiebeln Tomaten Salad, Potatoes, sliced bacon, onions, tomatoes	
<i>Salade Caesar (Poulet, salade mixte, tomates, coûtons, câpres, Anchois, Mayonnaise)</i> (1Blé, seigle.3.4.7.8noix,10)	26,00 €
Salat „Caesar“ Art Salad “Caesar“ Style	
<i>Salade tiède aux Scampi</i> (2,10,12)	26,00 €*
Lauwarmer Salat mit Scampis Warm salad with scampi	

* Possibilité en Entrée (sans frites) / Possibility Starter (without French Fries) / Möglichkeit einer Vorspeise (ohne Pommes)

Boissons Froides

Coca-Cola, Coca-Cola Zero	4.20 €
Sprite, Ice Tea, Apfelschorle	4.20 €
Orangina, Fanta	4.20 €
Rosport ¼, Viva ¼	4.20 €
Perrier 33cl	4.80 €
Schweppes Tonic, Lemon ou Agrumes	4.40 €
Jus de Fruits	4.60 €
(Abricot, Ace, Ananas, Orange, Pamplemousse, Pomme, Tomate)	
Viva ½, Rosport Blue ½	6.50 €
San Pellegrino ½	6.50 €
Oranges Pressées	8.00 €
Citrons Pressés	8.00 €

Boissons Chaudes

Café	4.00 €
Expresso	4.00 €
Décaféiné	4.70 €
Double Expresso	6.90 €
Lait animal supplément	0.50 €
Lait végétal supplément	0.60 €
Capuccino Italien	4.80 €
Capuccino Chantilly	5.00 €
Thé, Infusion	4.10 €
(Camomille, Earl Grey, Eglantier, English Breakfast, Menthe, Noir, Tilleul, Vert, Verveine)	
Lait Russe	5.50 €
Chocolat chaud	5.80 €
Chocolat chaud Chantilly	6.20 €
Grog au Rhum	9.80 €
Irish coffee	11.00 €
Chocolat Russe	11.00 €

Bières Luxembourgeoise Au Fût :

Bofferding

Mini	30 cl	4.50 €
Grande Bière	50 cl	8.00 €
Panaché (Limonade ou Cola)	30 cl	4.80 €

Battin

Mini	30 cl	4.80 €
Grande Bière	50 cl	8.60 €

Bières en Bouteilles

Clausthaler (sans alcool)	5.00 €
Corona ou Carlsberg	5.80 €
Duvel ou Orval	7.00 €
Bitburger	6.00 €
Battin Blanche ou Fruitée	6.40 €
La Chouffe	6.60 €
Leffe Blonde	7.20 €
Leffe Brune	7.20 €
Chimay Bleu	7.00 €
Erdinger Weißbier	8.40 €

Apéritifs

Bitter Rouge	4.60 €
Crodino	6.60 €
Amer Bière	8.60 €
Martini Rouge, Blanc	8.60 €
Porto Rouge, Blanc	8.60 €
Amer, Bacardi, Campari, Cynar	8.60 €
Sherry, Suze, Vodka	8.60 €
Ricard, Pastis	8.60 €
Aperol Spritz	12.00 €
Martini Gin	12.00 €
Suze Tonic, Soda	12.00 €
Cynar Soda	12.00 €
Gin Tonic ou Orange	12.00 €
Campari Soda ou Orange	12.00 €
Pineau des Charentes	10.00 €
Kir au Vin Blanc	9.40 €
Kir Royal	12.60 €
Coupe de Crémant Haeremillen	10.00 €
Coupe de champagne Renard	11.00 €
Baccardi Soda, Cola, ou Orange	12.00 €
Vodka Tonic, Lemon, Cola, Orange	12.00 €
Vodka Gin	12.00 €
Whisky (J&B – Johnnie Walker)	14.20 €
Whisky Soda ou Cola	16.00 €
Whisky Glenfiddish	17.00 €
Whisky Jack Daniels	15.00 €
Whisky Lagavulin	19.00 €
Apéritif Maison	12.80 €

Digestifs

Buff	8.60 €
Fernet Branca	8.60 €
Jack Daniels Honey	9.00 €
Jägermeister	8.60 €
Grappa	8.60 €
Sambucca	8.80 €
Cointreau	8.80 €
Averna	8.80 €
Limoncello	8.80 €
Grand-Marnier	8.80 €
Amaretto	8.80 €
Baileys	9.80 €
Calvados	9.80 €
Cognac Remy Martin V.S.O.P	9.80 €
Marc de Bourgogne	10.80 €
Marc de Champagne	10.80 €
Armagnac	10.80 €
Chartreuse Jaune ou Verte	11.20 €
Eau de Vie (Pommes, Grain)	6.60 €
Eau de Vie	8.80 €
(Poire Williams, Kirsch, Quetsch, Mirabelle, Framboise)	
Eau de Vie Vieille Prune	9.50 €
« Château du Breuil »	

Cidre Luxembourgeois

Ramborn (CM Blend)	7.20 €
--------------------	--------

Hôtel-Brasserie-Restaurant

« Café Français »

La Carte des Vins



CREMANTS ET CHAMPAGNE :

	<i>37.50 cl</i>	<i>75 cl</i>
Crémant Häremillen Domaine Viticole Häremillen à Ehnen		65.00
Crémant du Luxembourg Cuvé Pinot Noir Rosé Brut		75.00
Domaine Viticole Pundel-Hoffeld		
Champagne Nominé Renard Brut		95.00
Champagne Laurent-Perrier La Cuvée Brut	65.00	105.00
Champagne Arlenoble Intense		155.00

Nos Vins du Luxembourg

Nos Vins Blancs :

	37.50 cl	75 cl
Auxerrois Grevenmacher Rosenberg Grand 1er Cru		42.00
Pinot Blanc Machtum Grand 1er Cru		46.00
Pinot Gris Clos des Rochers Grand 1er Cru	28.00	48.00
Pinot Gris Schwebsange Kolteschbiérg BIO « Caves Sunnen » 50cl	32.00	56.00
Pinot Gris Wormeldange Mohrberg grand 1er Cru		55.00
Riesling Wintrange Hommelsbiérg BIO « Caves Sunnen » 50cl	34.00	48.00
Riesling Stadtbredimus Grand 1er Cru		52.00
Gewürztraminer Schengen Markusberg Grand 1er Cru		58.00

Nos Vins Rosés :

Grís de Grís Domaine Viticole Pundel-Hoffeld	56.00
--	-------

Nos Vins Rouges :

Pinot Noir Rouge Château Edmond de la fontaine	52.00
--	-------

LES VINS BLANCS

	37.50 cl	75 cl
BOURGOGNE		
Chablis, Maison, Louis Jadot	38.00	62.00
VALLEE DE LA LOIRE		
Sancerre « Les Calcaires », Lucien Crochet	36.00	60.00
Pouilly Fumé « Les Angelots », Masson Blondelet		65.00
LANGUEDOC		
Chardonnay Pays d'Oc, Gérard Bertrand		52.00
SUD OUEST		
Monbazillac (Moelleux), Château Pech la Calevie		65.00

LES VINS ROSES

	37.50 cl	75 cl
PROVENCE		
Estandon Côtes de Provence « Héritage »	26.00	48.00
LANGUEDOC		
6ème SENS Pays d'Oc, Gérard Bertrand		42.00

LES VINS ROUGES

BORDEAUX

Médoc, Château Canteloup	75.00
Haut-Médoc, L'Héritage de Chasse Spleen	87.00

BOURGOGNE

Hautes Cotes de Nuits « Louis Auguste », Domaine David Duband	98.00
---	-------

BEAUJOLAIS

Beaujolais Villages « Combes aux Jacques », Louis Jadot	48.00
---	-------

VALLEE DU RHÔNE

Crozes-Hermitage « La Petite Ruche », M.Chapoutier	45.00	76.00
Gigondas, M.Chapoutier		78.00
Châteauneuf-du-Pape « La Bernardine », M.Chapoutier		95.00

VALLEE DE LA LOIRE

Saint Nicolas de Bourgueil, Domaine des Valettes	52.00
--	-------

GARD

Marselan La Catherinette « Philippe Jouve »	48.00
---	-------

LES VINS ROUGES DU MONDE

ITALIE

Salice Salentino Riserva, Leone de Castris	42.00
--	-------

ESPAGNE

Rioja Ciranza, Beronía	48.00
------------------------	-------

PORTUGAL

Alentejano, Esporão Reserva,	45.00
------------------------------	-------

NOS VINS AU VERRE

Blancs du Luxembourg :

	Verre	¼ Pichet	½ Pichet	Bouteille 75 cl
ELBLING « Ehnen Wousselt » Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	4.60	8.50	15.00	-----
RIVANER « Ehnerberg » Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	4.80	8.70	15.20	-----
AUXERROIS « Ehnerberg » Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	5.40	9.50	16.50	-----
RIESLING Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	6.50	10.80	17.20	-----
GEWÜRZTRAMINER « Schengen Markusberg »	8.60	16.00	26.00	48.00
PINOT GRIS Domaine Viticole Häremillen à Ehnen	7.20	11.60	24.00	42.00
CHARDONNAY, Naturalys (France) Gérard Bertrand	8.40	16.00	26.50	48.00
MONBAZILLAC, Moëlleux (France) Château Pech la Calevie	12.00	21.00	38.00	56.00

Rosés :

Rive Rosé, du Luxembourg Domaine Pundel-Hoffeld, côtes de Wormeldange	6.50	14.50	20.00	38.00
6ème SENS, Pays d'Oc Gérard Bertrand	7.50	15.00	22.00	42.00

Rouges :

	Verre	¼ Pichet	½ Pichet	Bouteille 75 cl
Syrah « Origines » Pays d'Oc Domaine de Sévanes	7.50	14.50	24.00	39.00
Luberon AOP Vallée-du-Rhône M.Chapoutier	8.00	16.50	26.00	32.00
Agneau Rouge Bordeaux Baron Philippe de Rothschild	9.50	17.40	28.50	42.00
Pinot Noir Rouge du Luxembourg Château Edmond de la Fontaine	9.20	17.00	26.50	38.00

Menu Enfant

Un jus de fruit ou ¼ d'eau

Fruit juice or ¼ water Fruchtsaft oder ¼ wasser

Plat

Pâtes, sauce crème jambon ou saute tomate

Pasta, ham sauce or Tomato sauce

Pasta, schinkensauce oder Tomaten-Sauce

(7,1)

Ou/oder/Under

Steak haché, Pommes frites et salade

Chopped steak, French fries and salad

Gehacktes Steak, Pommes und salat

(10)

Dessert

Une boule de Glace

An Ice cream scoop

Eiskugel

(7)

15.00 €

Pour les petits âgés de moins de 10 ans

For our little ones under the age of 10

Für Kinder unter 10 Jahren





Nos Cocktails Sans Alcool

Franc'ktail	<i>Jus d'orange, Jus de citron, Jus d'ananas, Sirop de grenadine</i>	9.00 €
Virgin Mojito	<i>Citron vert, Cassonade, Feuilles de menthe, Eau gazeuse</i>	9.20 €
Virgin Colada	<i>Jus d'ananas, Jus d'orange, Crème de coco</i>	10.40 €
Citronnade	<i>Jus de citron, Eau gazeuse, Sirop de Fraises</i>	9.00 €



Nos Cocktails avec Alcool

Cocktail Maison	<i>Cointreau, jus d'oranges, Crémant du Luxembourg, sirop de Grenadine</i>	12.00 €
Aperol Spritz	<i>Crémant du Luxembourg, Eau Gazeuse, Apérol</i>	12.00 €
Hugo	<i>Crémant du Luxembourg, Sirop de sureau, Eau gazeuse, Menthe fraîche</i>	12.00 €
Let'z Spritz	<i>Let'z spritz, Crémant du Luxembourg, Eau gazeuse</i>	14.00 €
Mojito	<i>Havana 3 ans, Cassonade, Citron vert, Feuilles de menthe, Angostura, Eau gazeuse</i>	14.00 €
Pina-Colada	<i>Havana 3 ans, crème de coco, Jus d'ananas</i>	16.00 €



Pour la Petite Faim / Für den kleinen Hunger

Croque-Monsieur	12.00 €
Toast mit gekochtem Schinken & Käse – Toast with cooked ham & cheese	
Croque-Madame	14.00 €
Toast mit gekochtem Schinken, Käse & Ei– Toast with cooked ham, cheese & egg	
Toast Hawäi	14.00 €
mit gekochtem Schinken, Käse & Ananas - with cooked ham, cheese & pineapple	
Omelette Nature , Frites & Salade	15.00 €
mit Pommes & Salat - with French fries & salad	
Omelette au Jambon cuit , Frites & Salade	17.00 €
mit gekochtem Schinken, Pommes & Salat - with cooked ham, French fries & salad	
Omelette au Fromage , Frites & Salade	16.00 €
mit Käse, Pommes & Salat - with cheese, French fries & salad	
Omelette aux Champignons , Frites & Salade	16.00 €
mit Pilzen, Pommes & Salat - with mushrooms, French fries & salad	
Omelette Jambon & Fromage , Frites & Salade	19.00 €
mit gekochtem Schinken & Käse, Pommes & Salat // with cooked ham & cheese, French fries & salad	
Omelette Paysanne , Frites & Salade	22.00 €
mit Speck & Kartoffeln, Pommes & Salat /with bacon & potatoes, French fries & salad	
Omelette Saumon Fumé , Frites & Salade	23.00 €
mit Räucherlachs, Pommes & Salat /with Smoked Salmon, French fries & salad	
Quiche Lorraine Maison , Salade	24.00 €
Hausgemachter Lothringer Speckkuchen mit Salat / Homemade quiche Lorraine with salad	
Assiette de Fromages Käseplatte // Cheese	14.00 €
Jambon cru et cuit , Frites	26.00 €
Gekochter & geräucherter Schinken mit Pommes // cooked & smoked ham with French fries	
Assiette Mixte de Fromages, Jambon Cru et Cuit , Frites	30.00 €
Käseplatte, Koch und Geräucherter Schinken, Pommes Cheese plate Cooked and Smoked Ham, with French fries	

Pour des raisons d'organisation, la carte des snacks et Crêpes n'est pas disponible en heures du déjeuner ou dîner en cas de forte fréquentation.

For organizational reasons, the snacks and crepes menu is not available during lunch or dinner times in case of high attendance.

Aus organisatorischen Gründen ist die Snack- und Crêpe-Karte bei hoher Besucherzahl während der Mittags- und Abendzeiten nicht verfügbar.

De 07h00 à 10h00
Petit-déjeuner Buffet 18.00 €/Pers
au 1^{er} Etage



de 07h00 à 11h30

Café & Croissant	6.00 €
Petit-Pain Beurre Confiture	3.50 €
Petit-Pain Jambon Fromage	5.00 €
Oranges ou Citrons Pressés	9.00 €