

## Nos entrées

*Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan , son huile parfumée* 15.00€

*Assiette Lorraine et ses crudités* 12.00€  
*Cold cuts/aufschnittplatte*

*Quiche Lorraine \** 11.50€  
*Tart with eggs, diced bacon or ham and fresh cream*

*Cuisses de grenouilles* 16.00€  
*Frogs' legs/froschschenkel*

*Chaud et froid de foie gras de canard \** 16.50€

## Nos salades maison

*entrée*

*plat*

*Salade niçoise* 15.50€

*Salade vosgienne* 12.00€ 16.00€  
*(tomate, croutons, gruyère, lardons,, œufs dur , salade)*

*Salade printanière* 15.00€  
*(salade, asperge, avocat, jambon foret noire)*

*Salade champêtre* 15.00€  
*(salade, pdterre sautées, lardons, crème ciboulette)*

*Salade de chèvre chaud au miel* 12.00€ 16.00€

*Salade du jardinier* 9.00€ 12.00€  
*( salade , crudités )*

*Salade de noix de st jacques et scampi* 19.50€

*Salade césar* 16.00€  
*(lard frit, filet de poulet, tomate, œuf...)*

***\*fait maison (transformé à partir d'une matière brute)***

## *Nos viandes(meat-fleish)*

<i>Omelette aux girolles, salade et frites *</i> <i>Omelette with chanterelle mushrooms</i>	11.50€
<i>Bouchée à la reine frites *</i> <i>Puff-pastry case with/koniginnen-pastete)</i>	15.50€
<i>Quiche Lorraine et pâté Lorrain Fromage blanc et pommes rôties*</i> <i>Tart with eggs,diced bacon or ham and fresh cream</i>	16.50€
<i>Escalope de volaille crème champignons</i> <i>Escalope of poultry with mushrooms cream/wienerschnitzel</i>	15.00€
<i>Tête de veau aux deux sauces *(20 min d'attente)</i> <i>Calfs head in both sauces/kalbskopf</i>	16,00€
<i>Entrecôte de bœuf sauce girolles</i> <i>Beef Rib with peppers sauce</i>	19,50€
<i>Cordon bleu de dinde *crème champignons</i> <i>Turkey breast with mushrooms cream</i>	15.50€
<i>Filet de bœuf Rossini</i> <i>beef Rossini tenderloin</i>	25.50€
<i>Filet d'agneau aux girolles</i> <i>Lamb,lammfleisch mit pfifferlinge</i>	18.50€
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau frites maison</i> <i>(Aller-retour ou cru)</i>	18.00€

## *Nos poissons(fish)*

<i>Brochette de st jacques aux herbes rizotto crémeux</i> <i>St jacques brochette with herbs creamy risotto</i>	19.50€
<i>Truite aux amandes ou meunière</i> <i>Trout/forelle</i>	17.50€
<i>Sole meunière</i>	23.50€
<i>Feuilleté de noix de saint Jacques et petits légumes</i> <i>Sautéed scallop and small vegetables</i>	22.00€
<i>Filet de st Pierre rôti au pinot noir</i>	20.00€