

VIANDES

<i>Souris d' agneau confite au thym et à l'ail</i> Hock of lamb cooked with Thyme and Garlic Lamm shaxe mit Thymian und Knaublauch	€.21.80
<i>Côte de Bœuf (0,8 à 1 kg) (2 pers)</i> Rib of beef. - Rinderrippe gegrillt	€.39.50
<i>Pavé de rumsteck , échalotes confites</i> Rump steak with shallots - Rindt Fleisch mit Schalotten	€.18.80
<i>Magret de canard grillé au naturel</i> Grilled Duck Steak - Entenbrust in Scheiben gegrillt	€.19.90
<i>Magret de canard grillé et son escalope de foie frais</i> Grilled Duck Steak with gooseliver Entenbrust garniert miteiner Scheibe Entenleber	€.23.90
<i>Confit de canard du Sud-ouest</i> Duck conserve - Entenschlegel im eigenen Fett gekocht	€.19.50

POISSONS

<i>Poisson du marché selon arrivage</i> Fish of the day - fisch des Tages	€.21.00
<i>Dos de Turbo rôti</i> Turbot - Gebakener Steinbutt	€.25.00
<i>Pavé de cabillaud en sauce verte</i> Cod with a herbs sauce - Kabeljau mit Kraüter Sosse	€.19.00

LEGUMES

<i>Assiette de légumes</i> - vegetables - Gemüse	€.5.00
<i>Salade de saison</i> - salad - Salat	€.5.00
<i>Cèpes à la bordelaise</i> - Fried Cepes with Garlic - Steinpilzen	€.13.00