



Carte de Menu (Valable le midi du lundi au samedi)

Entrées / Vorspeisen

- ♣ *Soupe froide de tomate noire de Crimée, éclats de mozzarella di bufala, mousse au basilic* 12 €
Kalte Suppe von schwarzen Krimtomaten, Mozzarella-di-Bufala-Splitter, Basilikumousse
- ♣ *Roulé de saumon et ricotta, échalotes et fines herbes, crème citronnée aux œufs de truite* 17 €
Lachs-Ricotta-Rolle mit Schalotten und feinen Kräutern, Zitronencreme mit Forellenkaviar
- ♣ *La douzaine d'escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel* 16 €
Das Dutzend Weinbergschnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken
- La demi-douzaine d'escargots... / Das halbe Dutzend Weinbergschnecken* 9 €

Viandes et Poissons / Fleischgerichte und Fisch

- Suggestions : Salade gourmande au foie gras et saumon gravlax, jambon cru et pickles* 20 €
Feinschmeckersalat mit Foie gras, hausgebeiztem Graved Lachs, Rohschinken und eingelegtem Gemüse
- Tartare de boeuf coupé au couteau, frites et salade verte* 27 €
Handgeschnittenes Rindertartar, serviert mit Pommes frites und grünem Salat
- Tentacules de calamar, pommes de terre rôties, mayonnaise aux anchois et ratatouille* 25 €
Gegrillte Kalamar Tentakel mit Röstkartoffeln, Sardellenmayonnaise und Ratatouille-gemüse
- ♣ *Dos de cabillaud croûte de chorizo, risotto façon paëlla* 29 €
Kabeljau mit Chorizokruste, Risotto nach Paëlla-Art
- ♣ *Choucroute garnie* 22 €
Sauerkrautplatte mit Wurst und Fleischbeilagen garniert
- ♣ *Le Big Cleeburger: bun maison, steak haché Black Angus, cheddar, sauce secrète du chef, pickles concombre et oignons, salade, tomate* 16 €
Der Big Cleeburger : hausgemachter Bun, Back Angus Hackfleisch, die geheime Sauce des Küchenchefs, Cheddar, Gurke und Zwiebel Pickles, Salat, Tomate
- ♣ *Entrecôte de Bœuf, sauce béarnaise maison, légumes, frites* 27 €
Rinds-Entrecôte mit Hausgemachter "Sauce Béarnaise", Saison Gemüse, Pommes Frites
- ♣ *Croustillant fermier en feuille de brick: escalope de poulet enrobée d'une farce d'échine de porc, écrasé de pommes de terre* 22 €
Knuspriges Bauernpäckchen im Brickteig: Hähnchenschnitzel, umhüllt von einer Füllung aus Schweinenacken, Kartoffelstampf



- Colombo de tofu et légumes et sa purée de patate douce au lait de coco* 18 €
Tofu-und Gemüse-Colombo mit Süßkartoffelpüree in Kokosmilch

Menu *Enfant* / *Kinder Menü*

14 €

*Poulet croustillant ou steak haché ou poisson,
légumes de saison, frites... (accompagnement au choix) avec une coupe glacée clown.*

*Knuspriges Hühnchenfleisch oder Hacksteak oder Fisch, Saisongemüse,
Pommes frites... (Beilagen nach Wahl) mit einem Becher Eis.*

*Toutes nos viandes de bœuf et de veau sont certifiées d'origine française.
Volaille : France et EU – Chevreuil : Grand Est*

Desserts / Süßspeisen und Desserts

Suggestion : Framboises chaudes : 2 boules de glace vanille faite maison, chantilly, coulis de framboises de Seebach

Heiße Liebe : 2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis, Sahne, Himbeercoulis 8,90 €

Dame blanche : 2 boules de glace vanille faite maison, sauce choco *Choba Choba
2 Kugeln hausgemachtes Vanilleeis, *Choba Choba Schokolade Sauce 7,90 €

*Chocolat Choba Choba: Chocolat Bio et Equitable du Pérou/Bio-und Fairtrade-Schokolade aus Peru

- ♣ *Crème brûlée au Grand Marnier* 8,90 €
Crème brûlée mit Grand Marnier
- ♣ *Entremets à la pistache - mousse de framboises** 10,90 €
*Pistazien-Entremets – Himbeercrém * Framboises de la ferme Rott Seebach*
- ♣ *Tarte au flan pâtissier à la rhubarbe* 8,90 €
Tarte mit „Flan pâtissier“ an Rhabarber
- ♣ *Assortiment de glaces et sorbets faits maison* 2,90 €/boule
arrosé sur demande + prix de l'alcool
Assortiment von hausgemachtem Eis und Sorbet, (übergossen mit Alkohol auf Wunsch)
Sorbets: fruits rouges-agrumes-poire-chocolat/ rote Früchte - Zitrusgewächse - Birne - Schokolade
Glaces : vanille-café- pistache/ Vanille - Kaffee - Pistazie
- Supplément chantilly* 0,90 €
Schlagsahne Aufpreis
- ♣ *Ardoise 5 fromages :* 11,90 €
munster, bûchette de chèvre, comté, bleu d'Auvergne, brie
5 Käse von der Schieferplatte

