



Nos Plats Froids :

- Salade au chèvre chaud et aux noix (mélange de salade, tomates cerises, oignons rouges, noix, fromage chaud pané, vinaigrette au miel) 21.50€
1A-3-7-8-10-12
- Salade César (mélange de salades, aiguillettes de poulet, croûtons, œufs, tomates cerise, oignons rouges, copeaux de parmesan, vinaigrette aux herbes) 21.50€
1A-3-4-7-10
- Salade marine (mélange de salades, tomates cerises, oignons rouges, crevettes roses à l'ail, anneaux de calamars poêlés, saumon fumé, vinaigrette citronnée) 23.50€
1A-3-4-7-10-12
- Duo de jambon (jambon cuit, jambon cru Lisanto) pommes frites, salade du buffet 23.50€
1A-3-7-10-12
- Filet américain pommes frites, salade du buffet 19.50€
1A-3-4-5-7-10
- Falafel veggie bowl (mélange de salades, tomates, oignons rouges, graines de grenade, pois chiche, falafels vinaigrette aux herbes) 17.50€
1A-3-7-10-12
- Assiette de crudités petite 5.70€
grande 9.90€
(allergènes des crudités affichés au buffet)



Nos Plats Chauds :

Les poissons

- Assiette du pêcheur gratinée (loup de mer, saumon, cabillaud, crevettes, champignons)
purée de pommes de terre 26.50€
1A-2-3-4-7-9-10-12-14
- Filet de dorade grillé, sauce au Riesling
riz pilaf 24.50€
1A-2-4-7-9-12-14
- Scampi frits, sauce rémoulade
pommes frites 19.80€
1A-2-3-4-7-9-10

Les volailles

- Bouchée à la reine traditionnelle, 19.50€
pommes frites
1A-3-6-7
- Cordon bleu de volaille
sauce aux champignons, pommes frites 21.50€
1A-3-7-9



Les viandes

- Wanzois, sauce moutarde
purée de pommes de terre 18.50€
1A-3-7-9-10-12
- Rösti Burger Um Juck (galettes de pommes de terre,
steak haché pur bœuf, salade batavia, salade lollo rosso,
emmental, oignons confits, tomate, sauce burger maison)
pommes frites 20.50€
1A-3-6-7-10
- Entrecôte de bœuf 200gr (Argentine), 29,50€
sauce au choix, pommes frites
- Blanquette de veau à l'ancienne
Riz pilaf 23.50€
1A-6-7-9
- Collet de porc fumé aux fèves des marais
pommes de terre grenaille 22.50€
1A-3-7-9

Sauce au choix :

poivre (1A-3-7-9), champignons (1A-3-7-9),
beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3-6),
moutarde (1A-3-7-9-10)

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'une salade du
buffet

(Un seul passage par personne)



MENUS ENFANT: 9.80€

Jusqu'à 10 ans

Bouchée à la reine avec frites (1A-3-7-9)

Ou

Pâtes bolognaise (1A-3-6-9)

Ou

Saucisses viennoises avec frites (9)

Ou

Escalope de poulet panée avec frites (1A-3)

Servi avec :

Une boule de glace parfum au choix

Et

Une boisson de 0.20 cl au choix



Nos Desserts :

Apfelstrudel (1-3-7-8)	4.70 €
Apfelstrudel (1-3-7-8) accompagné de glace vanille, crème anglaise et chantilly	6.80 €
Crème brûlée (3-7)	4.80 €
Coupe Colonel (6-7-12)	7.90 €
Pâtisseries au choix (1A-3-7)	de 2.50 à 4.70 €

Pour nos coupes glacées
Veuillez consulter notre carte des glaces
(Mövenpick)



Apéritifs

Kir maison (Crémant mat cassis)	5.80€
Kir vin blanc	4.60€
Coupe Poll Fabaire	4.90€
Aperol Spritz	6.80€
Crodino, (Apéritif sans alcool)	5.60€
Bitter Rouge (Apéritif sans alcool)	5.60€
Gin	7.40€
Gin orange	10.80€
Gin tonic	10.80€
Campari	4.80€
Campari soda	5.70€
Campari orange	5.70€
Vodka	5.20€
Vodka orange	6.20€
Whisky	5.30€
Whisky coca	7.60€
Cynar	4.80€
Cynar Soda	5.50€
Ricard	4.50€
Martini Rouge / blanc	4.30€
Porto Rouge / blanc	4.80€



Carte des Vins ouverts

Vins blancs :

Elbling Moselle Lux. Verre 0.20cl 3.00€
Marque Nationale

Rivaner Moselle Lux. Verre 0.20cl 3.00€
Marque Nationale

Pinot Blanc 1^{er} Cru Verre 0.15cl 3.40€
Pichet 0.25cl 5.70€

Auxerrois 1^{er} Cru Verre 0.15cl 3.40€
Pichet 0.25cl 5.70€

Riesling 1^{er} Cru Verre 0.15cl 4.00€
Pichet 0.25cl 6.70€

Pinot Gris Gd 1^{er} Cru Verre 0.15cl 5.10€
Pichet 0.25cl 8.50€

Chardonnay Verre 0.15cl 4.30€
Pichet 0.25cl 7.20€

Vin rosé:

Clapière Verre 0.20cl 4.50€
Côtes de Provence Pichet 0.25 cl 5.60€

Vins rouges:



Côteaux d'Ardèche

Verre 0.15cl

4.20€

Pichet 0.25 cl

7.00€

Château Grand Verdus

Verre 0.15cl

3.50€

Pichet 0.25 cl

5.90€

Vins blancs

Chardonnay

2022

20.90€

Château Edmond de la Fontaine

Grand Premier Cru

Pinot Gris Schengen Markusberg

2022

23.80€

Grand Premier Cru

Les Domaines de Vinsmoselle

Riesling Greiveldange Hütte

2022

23.80 €

Grand Premier Cru

Sélection Vieilles Vignes

Les Domaines de Vinsmoselle

Crémant Poll Fabaire

25.50 €

Cuvée brut



Vins rosés

Pinot Noir Rosé Edmond de la Fontaine Les Domaines de Vinsmoselle	2022	23.60 €
Château de Clapière Côtes de Provence- Cru classé	2022	15.40 €

Vins rouges

Château La Brûlerie Bordeaux supérieur	2020	16.00€
Château Puy-Blanquet Grand Cru Saint Emilion	2018	33.30€
Beaujolais Village Louis Tête	2021	18.10€



Softs et Bières

Lodyss plate	0.25 cl	2.50€
Lodyss plate	0.50 cl	3.50€
Lodyss pétillante	0.25 cl	2.50€
Lodyss pétillante	0.50 cl	3.50€
Royal Bliss Tonic	0.20 cl	3.20€
Coca-Cola/Fanta/Sprite	0.20 cl	2.50€
Schweppes lemon	0.25 cl	3.20€
Schweppes Agrumes	0.25 cl	3.20€
Fuze tea pêche	0.25 cl	3.20€
Rivella Rouge	0.33 cl	2.70€
Jus de pommes	0.20 cl	2.90€
Jus multifruits	0.20 cl	2.90€
Jus d'orange Fairtrade	0.20 cl	2.90€
Jus d'orange pressée	0.20 cl	4.20€
Bière Pression Bofferding	0.25 cl	2.90€
Bière sans alcool Clausthaler	0.33 cl	2.90€
Bière Battin Gambrinus	0.33 cl	3.50€
Bière Battin brune	0.33 cl	4.00€
Bière Battin Fruitée	0.33 cl	4.00€



Boissons chaudes

Expresso	2.50€
Café	2.50€
Cappuccino Italien	2.90€
Cappuccino Chantilly	2.90€
Chocolat chaud/froid	2.90€
Thé/ infusions	2.40€
Lait Russe	2.90€
Irish coffee/ Amaretto coffee	7.20€

En savourant le café Bruno Bio- Fairtrade,
Vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.



Digestifs

Quetsch	4cl	4.30€
Framboise	4cl	6.70€
Mirabelle	4cl	6.70€
Poire Williams	4cl	6.70€
Cognac	4cl	5.90€
Grand Marnier	4cl	5.30€
Baileys	4cl	5.90€
Calvados	4cl	5.60€
Buff	4cl	4.60€
Averna	4cl	5.30€
Amaretto	4cl	5.30€