

Entrées, Huîtres et crustacés

3 Huîtres «Fine de Claire», 3 Crevettes roses, 1 Langoustine, palourdes 3 Austern «Fine de Claire», 3 Crevetten, 1 Kaisergranat, Venusmuschel		14,50 €
Escargots de Bourgogne avec beurre aux herbes <i>Burgunderschnecken in Knoblauch Kräuterbutter</i>	six pièces	7,90 €
Palourdes <i>Venusmuscheln</i>	200 gr	9,50 €
Crevettes roses <i>rosa Crevetten ungeschält</i>	six pièces	9,90 €
les moules marinière avec pommes Pont-Neuf <i>Muscheln mit Pommes Pont-Neuf</i>	1 portion	14,50 €
Gambas poêlées <i>Gambas gebraten</i>	trois pièces	10,50 €
Huîtres «Fine de Claire» <i>Austern «Fine de Claire»</i>	six pièces	12,00 €
Soupe de poisson «Ganymed» avec croûtons, rouille et fromage râpé <i>Fischsuppe «Ganymed» mit Croûtons, Rouille und geriebenen Käse</i>		8,90 €
Crevettes roses, saumon fumé, merguez, rillettes et cocktail de crevettes <i>Rosa Crevetten, Räucherlachs, gebratene Merguez, Rilette, Shrimpscocktail</i>		14,90 €
Caille poêlée sur salade Waldorf <i>Gebratene Wachtel auf Waldorfsalat</i>		10,90 €
Croustillant de chèvre chaud sur tartare de tomates fraîches <i>Ziegenkäse in Brickteig gebraten auf Tomatentatar</i>		11,90 €
Salade avec champignons poêlés, pousses, germes et vinaigrette framboise <i>Salat mit gebratenen Pilzen, Kernen, Sprossen und Himbeervinaigrette</i>		9,90 €
Tartare de bœuf préparé avec câpres, anchois, cornichons, échalottes et jaune d'œuf accompagné de pommes Pont-Neuf <i>Steak Tartare vom Rind, mit Pommes Pont-Neuf, Kapern, Anchovis, Gewürzgurke, Schalotten und Ei</i>		14,90 €

Plat Principal

Zarte flambée «Alsacienne» avec lardons, oignons, crème fraîche et fromage <i>Flammkuchen «Elsässer Art» mit Speck, Zwiebeln, Crème fraîche</i>	9,90 €
Tarte flambée «Ganymed» avec poisson frais, épinards en branche et crème fraîche <i>Flammkuchen «Ganymed» mit frischen Meeresfischen, Crème fraîche, Baby Blattspinat</i>	13,90 €
Choucroute alsacienne traditionnelle avec saucisses de Strasbourg, côte de porc fumée, saucisse fumée, poitrine, jambonneau et pommes vapeur <i>Biosauerkraut aus dem Spreewald «Elsässer Art» mit Knackwurst, Kasseler, Räucherwurst, Bauchfleisch, Eisbein und Salzkartoffeln</i>	19,90 €
Cassoulet de «Castelnaudary» avec épaule de porc braisée, confit de canard, saucisse de Toulouse et haricots blancs <i>Cassoulet «Castelnaudary» mit geschmorter Schweineschulter, Entenconfit, Saucisses de Toulouse und weißen Bohnen</i>	14,90 €
Entrecôte «beurre maître d'hôtel» ou «Bordelaise» servie avec pommes Pont-Neuf ou légumes variés <i>Entrecôte «Beurre maître d'hôtel» oder «Bordelaise» serviert mit Pommes Pont-Neuf oder Gemüse und Kräuterbutter</i>	20,90 €
Pâtes «fraîches» avec gambas à la marseillaise, sautées au Pernod et tomates fraîches <i>Frische Nudeln «Marseillaise» mit Garnelen in Pernod-Tomatensauce</i>	15,90 €
Pavé de Saumon bio avec concombre braisé et gnocchis <i>Bio-Lachs mit Schmorgurken und Gnocchis</i>	17,50 €
1/2 homard grillé au beurre nantais avec une timbale de riz <i>1/2 Hummer gegrillt mit Beurre Nantais und Reistimbale</i>	24,90 €

Vegetarien

Raviolis vegetariens avec des petits légumes <i>Vegetarische Raviolis auf jungem Gemüse</i>	14,50 €
---	---------

Desserts

Crème brûlée à la vanille Bourbon	8,50 €
--	--------