

## Nos Entrées

Soupe de Potimarron aux graines de Courge 9,50 €

Salade César, Œuf poché, Parmesan, croûton  
Variante avec émincé de blanc de volaille 12,90 €  
16,90 €



Chou fleur entier, vinaigrette à l'huile d'olive  
le Vegan 9,80 €

Carpaccio de filet de bœuf à l'huile d'olive,  
pesto à la tomate séchée 14,50 €  
... Variante avec de la truffe d'automne 20,50 €



Parfait de foie gras de canard maison,  
Crumble cannelle, brioche 18,40 €

Saumon fumé, câpres, rouelles d'oignons, toast 15,90 €

Tartare de filet de boeuf en deux tailles  
• pour nos petits mangeurs - 100 g 14,90 €  
• pour les connaisseurs - 160 g 20,00 €

Sardine de la Belle îloise, pain campagnard  
grillé et pesto à la tomate 13,90 €

Quiche Lorraine au lard paysan 9,80 €



Mehlknepfles maison aux poireaux, croûtons,  
tranches de lard paysan, mâche 9,80 €

Pour accompagner les mehlknepfles *en supplément*

• une escalope de foie gras de canard poêlée 6,00 €  
• Emincé de truffe d'automne 6,00 €

Nems de volaille 5 pièces 14,50 €



Produits du terroir Lorrain



Plat végétarien  Plat vegan



4, RUE DU COLONEL EDOUARD CAZAL

F-57200 SARREGUEMINES

☎ 03 87 09 59 78 📠 03 87 09 61 60

## Nos Viandes Volailles / Gibiers



Hamburger de boeuf "Brasserie" 220 g,  
frites 13,90 €  
...Variante végétarienne galette de légumes 13,90 €

Bouchée à la reine (veau et volaille),  
croûte en pâte feuilletée maison 17,80 €

Roulade de Bœuf, fondant de chou rouge et  
purée de pommes de terre 19,80 €



Croustillant de Boudin noir maison, purée Crécy  
confit d'oignons et pommes fruit 15,60 €



Tête de veau Traditionnelle, sauce gribiche 17,50 €

Canard à l'Orange, et au thym,  
purée de pommes de terre 21,00 €

Entrecôte Angus "du Chef", sauce au poivre,  
légumes du moment, frites 27,00 €



Cordon bleu "Royal" à la tomme de Vergaville,  
frites et salade verte 21,50 €

Menu enfant :  
nuggets ou tagliatelles bolognaise  
et glace de la ferme 11,00 €

## Nos Poissons de Rivières

Filet de Sandre, choucroute d'Alsace,  
Beurre blanc 22,00 €



Filet de truite saumonée de Sparbach  
Moules de Bouchot, sauce safranée 15,90 €

## A partir de 18h



Tarte flambée traditionnelle ou gratinée 9,50 €

Tarte flambée au Munster et Cumin 12,50 €



Tarte flambée à la truffe d'automne 19,50 €

Cuisses de grenouilles provençales 14,50 €

## Desserts / Fromage



Assiette de fromages d'Alsace et de Lorraine  
(Munster, tomme de Vergaville, carré de l'Est  
à la Mirabelle et chèvre de Diebling) 7,80 €

Café ou thé gourmand 9,80 €



Crème brûlée 6,90 €



Tarte au citron meringuée 6,90 €



Tarte aux pommes 6,90 €

Profiteroles au chocolat Valrhona 6,90 €

Kougelhoph à la Mirabelle 6,90 €

PRIX EN EURO, SERVICE ET TVA COMPRIS  
ORIGINE DES VIANDES : UNION EUROPEENNE

## Unsere Vorspeisen

Kürbis-Karotten-Ingwersuppe mit Kürbiskernen 9,50 €

Caesarsalat mit pochiertem Ei, Parmesanchips und Croûtons 12,90 €  
... Variante mit Geflügelgeschnetzeltem 16,90 €



Ganzer Blumenkohl mit einer Olivenöl-Vinaigrette, Vegan 13,80 €

Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl und einem Pesto aus getrockneten Tomaten 14,50 €  
... Variante mit Herbsttrüffel 20,50 €



Parfait von der Entenstopfleber nach Art des Hauses, mit Zimtrumble und Brioche 18,40 €

Räucherlachs mit Kapern, Zwiebelringen und Toast 15,90 €

Tartar vom Rinderfilet in zwei Portionsgrößen  
• für "kleine" Esser - 100 g 14,90 €  
• für "große" Genießer - 160 g 20,00 €

Sardinen „La Belle Iloise“ mit geröstetem Bauernbrot und Tomatenpesto 13,20 €

Quiche Lorraine mit Bauernspeck 9,80 €



Hausgemachte Mehlknepfle mit Lauch, Croûtons, ländlichem Speck und Feldsalat 9,80 €

Zu den Mehlknepfle wahlweise

• ein gebratenes Stück Entenleber 6,00 €  
• Herbsttrüffel 6,00 €

Nems mit Geflügelfleisch 5 Stück 14,50 €



Produkte lothringischer Herkunft



Plat végétarien



Plat vegan



PREISE IN EURO, INKL MEHRWERTSTEUER UND SERVICE  
FLEISCH/GEFLÜGEL/WILDBRET : EU



4, RUE DU COLONEL EDOUARD CAZAL

F-57200 SARREGUEMINES

☎ 03 87 09 59 78 📠 03 87 09 61 60

## Unsere Fleisch | Geflügel und Wildgerichte



Hamburger vom Rind "Brasserie" 220 g Rohgewicht, mit Pommes frites 13,90 €  
... Vegetarische Variante aus Gemüse 13,90 €

Königinpastetchen aus hausgemachtem Blätterteig (mit Ragoût fin aus Geflügel und Kalbfleisch) 17,80 €



Rinderroulade mit Rotkraut und Kartoffelpüree 19,80 €



Boudin noir nach Art des Hauses Crécy Purée und Apfel-Zwiebel-Konfit 15,60 €

Kalbskopf mit Sauce gribiche 17,50 €

Ente à l'Orange, mit Orange und Thymian aromatisiert, dazu Kartoffelpüree 21,00 €

Entrecôte vom Angus-Rind mit Pfeffersauce, Tagesgemüse und Pommes Frites 27,00 €



Cordon Bleu "Royal" mit Tomme-Käse aus Vergaville, Pommes Frites und grünem Salat 21,50 €

Kindermenü: Hähnchenbrustfilet-Nuggets oder Tagliatelle mit Bolognesesauce und Eis-Dessert 11,00 €

## Unsere Fisch-Anlandung

Zanderfilet mit Elsässer Sauerkraut und Beurre blanc 22,00 €



Filet von der Sporbacher Lachsforelle mit Bouchot-Muscheln und Safransoße 15,90 €

## Ab 18:00 Uhr



Traditioneller oder überbackener Flammkuchen 9,50 €

Flammkuchen mit Münsterkäse und Kümmel 12,50 €



Flammkuchen mit Herbsttrüffel 19,50 €

Froschschenkel nach provenzalischer Art 14,50 €

## Käse und Dessert



Teller mit einer Auswahl von Käse aus dem Elsass und Lothringen : Munster, Tomme de Vergaville, Carré de l'Est à la Mirabelle und Chèvre de Diebling 7,80 €

Variation aus einer Kaffeespezialität oder Tee mit kleinem Dessert 9,80 €



Crème brûlée 6,90 €



Tarte mit Zitronen-Meringe 6,90 €



Apfelkuchen 6,90 €

Profiteroles aus Valrhona-Schokolade 6,90 €

Guglhupf mit Mirabellengeist 6,90 €