

# La Cuisine Allégée

## à notre Façon

### Le Ceviche de Saumon

à la Feuille de Coriandre, Tomates Cerise et Oignon Rouge..... 25.40  
*Saumon Cru Mariné au Jus de Citron Vert, Plat Typique de la Cuisine Péruvienne*  
Ceviche vom Lachs mit Koriandergrün, Kirschtomaten und Roter Zwiebel  
Roh mariniertes Lachs mit Limette, ein typisches Gericht der Peruanischen Küche

**La Salade aux Poissons Grillés** et aux Pousses de Légumes, Vinaigre d'Abricot....25.20  
Gemischter Salat mit gegrilltem Fisch und Gemüsesprossen, Aprikosenessig

**La Brochette de Poulet** Grillée au Josper® sur Mesclun de Salade .....22.00  
Im Josper®-Kohleofen gegrillter Hähnchenspiess auf feinem Salat

**La Salade Arc en Ciel**.....25.40  
*...aux Crevettes Grises, Crevettes Tigrées, Baies Rouges, Mangue, Pousses de Légumes*  
Regenbogensalat mit Nordseekrabben, Tigergarnelen, Waldbeeren,  
Mango und Gemüsesprossen

## Les Plats Végétariens

### Die vegetarischen Gerichte

**Le Tartare de Légumes** sur Lit de Tomate et Chicon [2] ..... 19.60  
Gemüsetartar auf Tomaten- und Endivienbett

**Le Gratin de Légumes** Frais [2] ..... 19.70  
Gratin von frischem Gemüse

**Les Escalopes de Céleri** Panées avec Salade, Sauce Rémoulade [2] ..... 19.70  
Panierte Sellerieschnitzel mit Salat und Rémouladensoße

**La Lasagne Végétarienne** avec Salade [2] .....20.30  
Vegetarische Lasagna mit Salat

**Le Parmentier aux Légumes** et à la Roquette [2] .....20.20  
Auflauf aus Gemüse und Kartoffelpurée mit Rucola

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

## Les Entrées Froides

### Die kalten Vorspeisen

<b>Le Carpaccio de Boeuf</b> au Parmesan .....	18.80
Rindercarpaccio mit Parmesan	
<b>L'Assiette de Jambon</b> Pata Negra Jabugo .....	25.10
Pata Negra Schinken	
<b>Le Foie Gras de Canard</b> Maison au Chutney de Poireaux .....	20.00
Hausgemachte Entenstopfleber mit Lauchchutney	
<b>Le Foie Gras de Canard</b> Maison au Chutney de Poireaux et un Verre de Monbazillac .....	26.10
Hausgemachte Entenstopfleber mit Lauchchutney und einem Glas Monbazillac	
<b>Le Pâté Campagnard</b> Maison Garni .....	15.20
Hausgemachte Bauernpastete	
<b>Le Cocktail</b> aux Crevettes Grises .....	17.40
Cocktail von Nordseekrabben	
<b>Le Cocktail</b> aux Scampi .....	18.60
Riesengarnelencocktail	
<b>L'Assiette de Saumon Fumé</b> Maison et son Pain Grillé .....	17.40
Hausgemachter Räucherlachs	
<b>Le Tartare de Saumon</b> à l'Aneth et son Pain Grillé .....	17.40
Lachstartar mit Dill	
<b>Le Carpaccio de Saumon</b> Frais aux Baies Roses .....	18.80
Lachscarpaccio mit Rosa Pfeffer	

## Les Entrées Chaudes

### Die warmen Vorspeisen

<b>Le Potage</b> du Jour .....	7.80
Tagessuppe	
<b>La Soupe de Poissons</b> avec sa Rouille et ses Tartines à l'Ail .....	17.50
Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchbrot	
<b>La Demi-Douzaine</b> d'Escargots .....	15.50
Ein halbes Dutzend Weinbergschnecken	
<b>Le Feuilleté de Champignons Frais</b> Sautés à l'Échalote [2] .....	15.20
Mit Schalotten sautierte Champignons im Blätterteig	
<b>La Bouchée</b> à la Reine .....	14.60
Königinpastete	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Salades

## Die Salate

	Entrée	Plat
<b>L'Assiette de Crudités Variées</b> [2] .....	14.40	19.10
Gemischter Rohkoststeller		
<b>La Salade au Chèvre Chaud Gratiné</b> au Miel et au Thym [2] .....	16.90	22.60
Mit Honig und Thymian gratinierter Ziegenkäse auf einem Salatbett		
<b>La Salade Fromagère</b> [2] .....	17.10	22.80
Salat mit verschiedenen Käsen		
<b>La Salade de Scampi et Crevettes Grises</b> au Vinaigre de Framboise .....	17.50	23.50
Salat mit Riesengarnelen und Nordseekrabben an Himbeeressig		
<b>La Salade Campagnarde</b> .....	14.80	19.70
<i>Champignons Frais Sautés, Lardons, Fromage, Pommes de Terre Rôties</i> Sautierte frische Champignons, Speckwürfel, Käse, Bratkartoffeln		
<b>La Salade Campagnarde Végétarienne</b> [2] .....	15.60	20.70
<i>...au Tofu Fumé et Champignons Sautés à l'Oignon et à l'Ail</i> Vegetarischer Bauernsalat mit Zwiebel/Knoblauch/Champignons/Räuchertofu-Pfanne		
<b>La Salade Brideler Stuff</b> .....	19.30	25.60
<i>Foie Gras, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé, Cuisses de Cailles Fumées, ...</i> Stopfleber, Räucherlachs, geräucherte Entenbrust, geräucherte Wachtelkeulen, ...		
<b>Caesar's Salad</b> .....	15.60	20.70
<i>Laitue Romaine, Filet de Poulet Sauté, Croûtons, Parmesan, Anchois...</i> Römersalat, gebratenes Hähnchenfilet, Croûtons, Parmesan, Anchovis...		

# Les Pâtes

## Die Nudelgerichte

<b>Les Spaghetti à la Bolognaise</b> .....	18.90
Spaghetti Bologneser Art	
<b>Les Spaghetti au Roquefort</b> [2] .....	18.90
Spaghetti mit Roquefortsoße	
<b>Les Tagliatelles aux Tomates Cerises, Basilic et Herbes Fraîches</b> [2] .....	19.70
Tagliatelle mit Kirschtomaten, Basilikum und frischen Kräutern	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Plats Froids

## Die kalten Gerichte

<b>Le Filet Américain</b> avec Pommes Frites et Salade .....	26.30
<i>Pour répondre au mieux à tous les goûts, nous servons le Jaune d'Oeuf, les Câpres et les Oignons à part.</i>	
Steak Tatar mit Pommes Frites und Salat. Um bestmöglich allen Geschmäckern gerecht zu werden reichen wir das Eigelb, die Kapern und die Zwiebeln getrennt.	
<b>Le Carpaccio de Boeuf</b> au Parmesan avec Pommes Frites et Salade .....	24.20
Rindercarpaccio mit Pommes Frites und Salat	
<b>Hausmacher Bauerepâté</b> mat Cruditéiten an gebotschte Gromperen [1] .....	18.10
<i>Pâté Campagnard Maison avec Crudités et Pommes Sautées</i>	
Hausgemachte Bauernpastete mit Rohkost und Bratkartoffeln	
<b>Wirschtercher</b> mat Gromperenzalot [1] .....	16.40
<i>Saucisses Viennoises avec Salade de Pommes de Terre</i>	
Wiener Würstchen mit Kartoffelsalat	
<b>L'Assiette Maison</b> avec Pommes Frites [1].....	19.50
Kalte Platte mit Pommes Frites	
<b>Le Jambon Cru</b> avec Pommes Frites et Salade.....	21.10
Roher Schinken mit Pommes Frites und Salat	
<b>Le Jambon Cuit</b> avec Pommes Frites et Salade.....	20.70
Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat	
<b>Le Jambon Mixte</b> avec Pommes Frites et Salade .....	21.30
Roher und gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat	
<b>L'Assiette de Jambon Pata Negra Jabugo</b> avec Pommes Frites et Salade.....	33.40
Pata Negra Schinken mit Pommes Frites und Salat	

## Sur Commande 24 Heures en Avance

### Auf Bestellung 24 Stunden im Voraus

	Entrée	Plat
<b>Les Cuisses de Grenouilles</b> Sautées à l'Ail [1] .....	20.20	26.90
Froschschenkel mit Knoblauch		

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Poissons

## Die Fischgerichte

<b>L'Assiette de Saumon Fumé Maison</b> et son Pain Grillé .....	23.40
Hausgemachter Räucherlachs mit Toast	
<b>Le Tartare de Saumon</b> et son Pain Grillé .....	23.40
Lachstatar mit Toast	
<b>Le Carpaccio de Saumon aux Baies Roses</b> avec Pommes Frites et Salade .....	25.00
Lachscarpaccio mit Rosa Pfeffer, Pommes Frites und Salat	
<b>Les Médailles de Lotte</b> à la Normande avec Riz.....	35.70
Seeteufelmedaillons « à la Normande » mit Reis	
<b>Le Dos de Cabillaud</b> au Cerfeuil avec Riz.....	30.90
Kabeljaurücken an Kerbelsoße mit Reis	
<b>Le Filet de Saumon</b> Béarnaise avec Riz.....	26.10
Lachsfilet an Bearner Soße mit Reis	
<b>Le Filet de Saumon</b> aux Fines Herbes avec Riz .....	26.10
Lachsfilet an Kräutersoße mit Reis	
<b>Le Filet de Sandre</b> au Riesling avec Riz.....	27.60
Zanderfilet an Rieslingsoße mit Reis	
<b>Le Filet de Sandre</b> à la Bordelaise avec Riz .....	27.60
Zanderfilet « à la Bordelaise » mit Reis	
<b>La Truite</b> Meunière avec Purée Maison et Légumes [1] .....	25.60
Forelle Müllerinnen Art mit Kartoffelpurée	
<b>La Truite</b> aux Amandes avec Purée Maison et Légumes [1] .....	25.60
Forelle mit Mandeln, Kartoffelpurée und Gemüse	
<b>La Truite</b> au Riesling avec Purée Maison et Légumes [1] .....	25.60
Forelle mit Rieslingsoße, Kartoffelpurée und Gemüse	
<b>Le Gratin de Poissons</b> du Marché avec Riz.....	29.00
Gratin vom Fischmarkt mit Reis	
<b>La Marmite du Pêcheur</b> à la Méditerranéenne avec Riz .....	29.30
Fischtopf Mediterraner Art mit Reis	
<b>Les Scampi Sautés à l'Ail</b> sur Nid de Tagliatelles .....	29.50
Riesengarnelen mit Knoblauch auf Tagliatelle	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Plats Luxembourgeois

## Die Luxemburgischen Gerichte

<b>Judd mat Gaardebounen</b> a gebotschte Gromperen.....	22.60
<i>Collet de Porc Fumé avec Fèves de Marais et Pommes Sautées</i>	
Geräucherter Schweinenacken mit Dicken Bohnen und Bratkartoffeln	
<b>Liëwerkniddelen</b> mat gebotschte Gromperen an Sauermous .....	22.10
<i>Quenelles de Foie avec Pommes Sautées et Choucroute</i>	
Leberknödel mit Bratkartoffeln und Sauerkraut	
<b>Wäinzoosis mat Moschterzooss</b> mat Hausmacher Gromperepurée a Geméis ....	20.60
<i>Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes</i>	
Bratwürste mit Senfsoße, Kartoffelpurée und Gemüse	
<b>Gegrillte Schwéngshéiss</b> mat Hausmacher Gromperepurée a Sauermous.....	24.20
<i>Jambonneau de Porc Grillé avec Pommes Purée Maison et Choucroute</i>	
Gegrillte Schweinehaxe mit Kartoffelpurée und Sauerkraut	
<b>Choucroute Garnie</b> mat gebotschte Gromperen .....	23.60
<i>Choucroute Garnie avec Pommes Sautées</i>	
Schlachtplatte mit Sauerkraut und Bratkartoffeln	
<b>Kallefszong mat Madère</b> , gekachte Gromperen a Geméis.....	27.20
<i>Langue de Veau au Madère avec Pommes Nature et Légumes</i>	
Kalbszunge in Madeirasöße mit Salzkartoffeln und Gemüse	
<b>Kallefskapp</b> wéi fréiher mat gekachte Gromperen .....	27.20
<i>Tête de Veau à l'Ancienne avec Pommes Nature</i>	
Kalbskopf wie seinerzeit mit Salzkartoffeln	
<b>Mielkniddelen</b> mat Ënnen, Speck a Rahm [1].....	18.90
<i>Quenelles de Farine avec une Sauce à la Crème, Oignon et Lard</i>	
Mehlknödel mit einer Soße aus Sahne, Zwiebeln und Speck	
<b>Mielkniddelen</b> mat Gréiwen vum Fette Speck [1] .....	18.40
<i>Quenelles de Farine aux Lardons de Lard Gras</i>	
Mehlknödel mit Grieben von Fettem Speck	
<b>Gebotschte Mielkniddelen</b> mat Mauséiercherszalot mat Réidercher [1][2] .....	19.40
<i>Quenelles de Farine Sautées avec Salade Mâche aux Radis</i>	
Gebratene Mehlknödel, Feldsalat mit Radieschen	
<b>Mielkniddelen</b> mat Äppelkompott [1][2] .....	18.40
<i>Quenelles de Farine avec Compote de Pommes</i>	
Mehlknödel mit Apfelmus	
<b>Iwwerbake Mielkniddelen</b> mat Ham an Kéis [1] .....	19.80
<i>Quenelles de Farine Gratinées au Fromage et Jambon</i>	
Überbackene Mehlknödel mit Käse und Schinken	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Viandes

## Die Fleischgerichte

<b>La Bouchée à la Reine</b> avec Pommes Frites et Salade ..... Königinpastete mit Pommes Frites und Salat	20.40
<b>Le Mignon de Veau</b> avec Pommes Frites et Salade, Sauce au Choix ..... Mignon vom Kalb mit Pommes Frites und Salat	32.20
<b>Le Filet de Boeuf</b> avec Pommes Frites et Légumes, Sauce au Choix ..... Filet vom Rind mit Pommes Frites und Gemüse	31.80
<b>Le Filet de Cheval</b> avec Pommes Frites et Salade, Sauce au Choix ..... Filet vom Pferd mit Pommes Frites und Salat	28.40
<b>Le Magret de Canard</b> à l'Orange avec Pommes Croquettes et Légumes ..... Entenbrust an Orangensoße mit Kroquetten und Gemüse	28.20
<b>Le Magret de Canard</b> au Poivre Vert avec Pommes Croquettes et Légumes ..... Entenbrust mit Grünem Pfeffer, Kroquetten und Gemüse	28.20
<b>La Couronne d'Agneau</b> au Jus de Romarin, Pommes Croquettes et Légumes ..... Lammrippchen an Rosmarinjus, Kroquetten und Gemüse	31.40
<b>La Casserole de Rognons de Veau</b> au Madère avec Riz ..... Kalbsnieren in Madeirasoße mit Reis	27.20
<b>La Casserole de Rognons de Veau</b> à la Moutarde avec Riz ..... Kalbsnieren in Senfsoße mit Reis	27.20

## Les Sauces pour accompagner les Viandes

### Die Soßen zu den Fleischgerichten

Sauce Brideler Stuff Soße nach Art des Hauses	Sauce à l'Ail Knoblauchsoße	Beurre Maître d'Hôtel Kräuterbutter
Sauce à la Crème Sahnesoße	Sauce au Roquefort Roquefortsoße	Sauce Béarnaise Berner Soße
Crème Champignons Champignonrahmssoße	Sauce au Poivre Vert Soße mit Grünem Pfeffer	Sauce à la Moutarde Senfsoße
Sauce à l'Orange Orangensoße	Sauce au Romarin Rosmarinsoße	Sauce à la Provençale Nach Provenzalischer Art

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Grillades du Four à Charbon de Bois JOSPER®

Die Grillgerichte aus dem JOSPER® Holzkohleofen

## Le Carpaccio de Bœuf à la Jospier

à l'Huile Parfumée aux Herbes de Provence, Pommes Frites et Salade Mesclun . 26.60  
Rindscarpaccio à la Jospier, mit KräuterOlivenöl, Pommes Frites und Mesclun Salat

**Le Filet Américain Mi-Cuit** avec Pommes Frites et Salade .....26.90  
Halbgegartes Tatar vom Rind mit Pommes Frites und Salat

## La Tagliata de Filet de Boeuf

avec Roquette, Pignons de Pin et Tomate Sêchée .....28.90  
Tagliata vom Rinderfilet mit Rauke, Pinienkernen und getrockneten Tomaten

## L'Entrecôte Ibérique Dry Aged

Iberisches Dry Aged Entrecôte vom Rind

+300gr.....27.80

+450gr.....37.40

**L'Os à Moëlle** de Boeuf Grillé .....5.90

Gegrillter Markknochen vom Rind

**La Côte de Veau** à la Poêlée de Champignons Frais +-500gr .....30.60

Kalbskotelett mit Champignonpfanne

**Le Filet de Poulet Farci au Chèvre** et aux Herbes Fraîches, Sauce au Romarin.....25.30

avec Pommes Croquettes et Légumes

Mit Kräuterziegenkäse gefülltes Hähnchenfilet, Rosmarinsoße, Kroquetten & Gemüse

## « Bib's BBQ Ribs »

Spareribs de Porc avec Potatoe Wedges & Sour Cream.....23.30

Spareribs vom Schwein mit Potatoe Wedges & Sour Cream

**Le Carré de Porc Ibérique**.....27.70

Carré vom Iberischen Schwein

**Les Tranches de Jambon** avec Choucroute & Pommes Sautées, Sauce Madère 23.60

Scheiben vom gegrillten Schinken mit Sauerkraut, Bratkartoffeln und Madeirasoße

**Le Bar Entier Fourré** aux Légumes du Soleil et sa Purée au Citron Vert .....28.00

Ganzer Wolfsbarsch mit Sonnengemüsefüllung und Limettenkartoffelpurée

Les Grillades sont accompagnées de Pomme  
de Terre et de Légumes

Die Grillgerichte werden mit  
Kartoffel und Gemüse gereicht

Nous vous préparons les grillades également  
avec plaisir à la poêle

Gerne bereiten wir Ihnen die  
Grillgerichte auch in der Pfanne zu



[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]



# Les Escalopes et les Cordons Bleus

## Die Schnitzel und die Cordon Bleus

<b>L'Escalope Viennoise</b> avec Pommes Frites et Salade .....	23.60
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Salat	
<b>L'Escalope de Poulet Panée</b> avec Pommes Frites et Salade.....	22.60
Paniertes Hühnchenschnitzel mit Pommes Frites und Salat	
<b>Le Cordon Bleu</b> Pané avec Pommes Frites et Légumes.....	26.70
<i>Sauce au Choix</i> Paniertes Cordon Bleu mit Pommes Frites und Gemüse, Soße nach Wahl	
<b>Le Cordon Bleu Brideler Stuff</b> Pané avec Pommes Frites et Salade .....	27.30
<i>Fromage Raclette, Jambon Cru, Sauce Crème</i> Cordon Bleu mit Raclettekäse und rohem Schinken an Sahnesoße, Pommes Frites, Salat	

# Les Plats pour les Enfants

## Die Kinderteller

<b>L'Assiette de Jambon Cuit</b> avec Pommes Frites et Salade .....	15.20
Gekochter Schinken mit Pommes Frites und Salat	
<b>L'Escalope Viennoise</b> avec Pommes Frites et Légumes.....	15.30
Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites und Gemüse	
<b>La Bouchée à la Reine</b> avec Pommes Frites.....	15.30
Königinpastete mit Pommes Frites	
<b>Le Steak Haché de Bœuf</b> avec Purée Maison et Légumes .....	15.80
Hacksteak vom Rind mit Kartoffelpurée und Gemüse	
<b>Le Filet de Cabillaud</b> en Croûte de Corn Flakes avec Pommes Frites.....	15.30
Kabeljaufilet im Corn Flakes Mantel mit Pommes Frites	
<b>Les Spaghetti</b> au Beurre et au Fromage [2] .....	10.70
Spaghetti mit Butter und Käse	
<b>Les Spaghetti</b> Sauce Crème Champignons [2] .....	11.80
Spaghetti mit Champignonrahm	
<b>Les Spaghetti</b> à la Bolognaise.....	11.80
Spaghetti Bologneser Art	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Spécialités Glacées

## Die Eisspezialitäten

<b>Le Parfait au Grand Marnier</b> Maison .....	10.40
Hausgemachtes Grand Marnier Parfait	
<b>Le Nougat Glacé</b> Maison au Coulis de Framboise .....	10.40
Hausgemachtes Nougateis mit Himbeercoulis	
<b>La Coupe Brideler Stuff</b> .....	10.20
<i>Glace Vanille aux Cerises du Nord Chaudes</i> Vanilleeis mit warmen Sauerkirschen	
<b>La Coupe Jacques</b> aux Fruits Frais .....	10.20
Coupe Jacques mit frischen Früchten	
<b>La Dame Blanche</b> au Vrai Chocolat Chaud .....	9.70
Coupe Dänemark mit echter warmer Schokolade	
<b>Le Café Glacé</b> .....	9.30
Eiskaffee	
<b>La Coupe Panaché</b> .....	La Boule 2.60
Gemischtes Eis	
<b>Le Sorbet Citron &amp; Citron Vert</b> au Sanbittèr (sans Alcool).....	8.00
Zitronen-Limettensorbet mit Sanbittèr (ohne Alkohol)	
<b>Le Sorbet Citron &amp; Citron Vert</b> au Crémant.....	8.00
Zitronen-Limettensorbet mit Crémant	
<b>Le Sorbet Framboise</b> à l'Eau-de-Vie de Framboise.....	8.00
Himbeersorbet mit Himbeergeist	
<b>Le Sorbet Melon</b> au Porto Blanc .....	8.00
Melonensorbet mit weissem Portwein	
<b>Le Sorbet Poire</b> à l'Eau-de-Vie de Poire .....	8.00
Birnen sorbet mit Birnengeist	
<b>Le Sorbet Colonel</b> .....	8.00
<i>Sorbet Citron &amp; Citron Vert Arrosé de Vodca</i> Zitronen-Limettensorbet mit Wodka	
<b>Le Sorbet Normand</b> .....	8.00
<i>Sorbet Pomme Arrosé de Calvados</i> Apfelsorbet mit Calvados	
<b>Les Sorbets Panachés</b> .....	La Boule 2.90
Gemischte Sorbets	
<b>La Cassata</b> de la Maison Namur.....	11.40
Cassata vom Haus Namur	
<b>Le Vacherin Glacé</b> de la Maison Namur au Coulis de Framboise.....	11.70
Geeistes Vacherin vom Haus Namur mit Himbeercoulis	

M Ö V E N P I C K

THE ART OF SWISS ICE CREAM

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]

# Les Desserts

## Die Nachspeisen

<b>L'Assiette de Fromages</b> .....	10.90
Käseteller	
<b>L'Ananas Frais</b> .....	11.20
Frische Ananas	
<b>L'Ananas Frais au Kirsch</b> .....	12.40
Frische Ananas mit Kirschwasser	
<b>La Salade de Fruits Frais</b> .....	10.40
Frischer Obstsalat	
<b>Les Crêpes à la Sauce au Chocolat Chaude</b> .....	9.70
Crêpes mit Grand Marnier und Vanilleeis	
<b>Les Crêpes au Grand Marnier à la Mode</b> .....	11.30
Crêpes mit Grand Marnier und Vanilleeis	
<b>Les Profiteroles Glacées à la Sauce au Chocolat Chaude</b> .....	11.30
Geeiste Windbeutel mit warmer Schokoladensauce	
<b>La Tarte Maison avec Crème Chantilly</b> .....	5.30
Hausgemachter Obstkuchen mit Schlagsahne	
<b>La Tarte Tatin Tiède à la Mode</b> .....	9.80
Lauwarme Tarte Tatin mit Vanilleeis	
<b>La Tarte Tatin Tiède à la Mode, Flambée au Calvados</b> .....	12.60
Lauwarme Tarte Tatin, mit Calvados flambiert und Vanilleeis	
<b>Le Lingot de Mousse au Chocolat</b> .....	8.40
Schoko-Mousse-Barren	
<b>La Crème Brûlée à la Vanille Bourbon</b> .....	9.80
Crème Brûlée mit Bourbonvanille	
<b>L'Île Flottante à la Crème Anglaise et au Caramel</b> .....	8.10
Schneeier auf Vanillesoße mit Caramel	

[1] = Pas disponible les Dimanches à Midi [Sonntags Mittags nicht verfügbar]

[2] = Convient pour Végétariens [Für Vegetarier geeignet]