

L'inconnu RESTAURANT - PIZZERIA

*Toute l'équipe de "L'Inconnu"
vous souhaite la Bienvenue
et un Bon Appétit*

*Demandez nos propositions de menus
pour vos fêtes et événements familiaux*

Une carte des allergènes est à votre disposition

ENTRÉES

ENTREES FROIDES / KALTE VORSPEISEN / STARTERS

Cocktail crevettes 14.10 €
Garnelen Cocktail / Shrimps cocktail

Saumon fumé et ses toasts 16,50 €
Geräucherter Lachs mit Toast / Smoked salmon on toast

Terrine de foie gras maison 21,00 €
Gänseleberpastete Hausmacht / Goose liver pate home made

Entrée*

Plat

Jambon mixte 15,50 € 18,50 €
Gemischter Schinken/ Mxed Ham

Carpaccio de bœuf au Parmesan 15,50 € 17,80 €
Carpaccio vom Rind mit Parmesan / Beef carpaccio with Parmesan

ENTREES CHAUDES / WARME VORSPEISEN / STARTERS

Potage du jour 5,50 €
Tagessuppe / Soup of the day

Stracciatella 6,00 €
Bouillon mit Ei und Parmesan / Bouillon with egg and Parmesan cheese

Bisque de homard 7,60 €
Hummersuppe / Lobster bisque

Escargots de Bourgogne demi douzaine 6 8,10 €
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter douzaine 12 14,10 €
Snails with garlic butter

Cuisses de grenouilles 16,50 €
Foschschenkel / Frogs legs

*Uniquement suivi d'un plat principal

SALADES

	Entrée*	Plat
Assiette de crudités Salatteller / Plate of fresh salad	7,90 €	10,90 €
Salade de chèvre chaud Salat mit warmem Ziegenkäse / Hot goat cheese salad	13,10 €	16,10 €
Salade paysanne Bauernsalat / Farmer's salad	12,80 €	15,80 €
Salade tiède aux scampis Salat mit scampi / Scampi salad	14,50 €	17,50 €
Salade d'Argentine Argentinischer Salat mit Rindfleisch / Argentinian Salad with beef meat	13,10 €	16,10 €
Salade de poulet Geflügelsalat / Chicken salad	13,50 €	16,50 €
Salade Niçoise Salat Nizza / Nizza salad	12,60 €	15,60 €
Tomates Mozzarella au basilic Tomaten mit Mozzarella / Tomatoes with Mozzarella	11,90 €	14,90 €
Salade L'Inconnu Feinschmeckersalat « L'Inconnu » / Gourmet salad « L'Inconnu »	16,90 €	19,90 €

*Uniquement suivi d'un plat principal

VIANDES

Escalope crème champignons	19,10 €
Schnizel in Champignon-Rahmsosse / Cutlet in mushroom-cream sauce	
Cordon bleu crème champignons	20,60 €
Cordon bleu in Champignon-Rahmsosse / Cordon bleu in mushroom -cream sauce	
Escalope viennoise	18,90 €
Wiener Schnizel / Cutlet vienna	
Escalope de veau grillée	21,50 €
Schnizel vom Kalb gegrillt / Cutlet of veal grilled	
Escalope de veau crème champignons	23,50 €
Schnizel vom Kalb in Champignon-Rahmsosse / Cutlet of veal in mushroom -cream sauce	
Mignon de veau moutarde	27,00 €
Mignon vom Kalb in Senfsosse / Mignon of veal in mustard sauce	
Rognons de veau à l'ancienne	23,90 €
Nierchen mit Körnersenf-Sosse / Veal kidneys with mustard	
Osso Bucco Milanaise	23,90 €
Osso Bucco milanaise	
Filet de bœuf aux 3 poivres	31,50 €
Filetsteak mit Pfeffersosse / Filet steak in pepper sauce	
Entrecôte beurre Maître d'hôtel	26,50 €
Zwischenrippensteak mit Kräuterbutter / Grilled sirloin steak with herb butter	
Steak de cheval	22,50 €
Pferdesteack / Horse steack	
Noisette d'agneau aux herbes aromatiques	28,90 €
Lammnuss mit Kräuter / Sirloin neard of lamb with herbs	
Magret de canard à l'orange	23,90 €
Entebrust mit Orangen / Duck breast with oranges	
Chateaubriand béarnaise (2pers. 30min.)	67,00 €
Doppeltes Rindfilet Chateaubriand mit Bearnaise Sosse Filet of beef Chateaubriand with Bearnaise sauce	

POISSONS

Sole meunière Seezunge in Butter / Sole grilled in butter	36,50 €
Dorade royale grillée Königsdorade gegrillt / Grilled silver kingfish	25,50 €
Filet de saumon au beurre citronné Lachsfilet mit Zitronenbutter / Filet of salmon with lemon butter	23,10 €
Filet de Saint Pierre sauce Champagne et écrevisses Peter-Fisch filet Sekt Sosse und Krebsen St Peter fish with Champagne sauce and crabs	25,80 €
Friture de la Moselle Fritierte Moselfische / Fried fish from the river Moselle	23,50 €
Gambas géantes grillées Riesengambas gegrillt / Giant gambas grilled	39,10 €
Scampis flambés à la crème d'ail Scampi flambiert in Knoblauchcreme / Scampi flamed in garlic cream	24,50 €

PÂTES

Spaghetti Bolognaise	12,10 €
Spaghetti Carbonara	12,10 €
Spaghetti aglio, olio e peperoni	11,00 €
Spaghetti « L'Inconnu » (Viande de bœuf, jambon, champignons, crème, tomate, flambé Cognac)	17,90 €
Penne Bolognaise	12,30 €
Penne 4 fromages	13,30 €
Penne Arrabiata	11,10 €
Penne du chef (Beurre, jambon, ail, persil, tomate, crème, flambé Vodka)	14,10 €
Tagliatelles aux scampis	16,50 €
Tagliatelles pesto	12,80 €
Tagliatelles Boscaïola (Lardons, champignons des bois, ail, crème, tomate concassée)	14,50 €
Linguine océane	16,90 €
Linguine au bœuf sauce au poivre	17,50 €
Tortellini crème jambon	12,90 €
Trio de raviolis (Cèpes, homard, ricotta épinard)	17,80 €
Gnocchi Gorgonzola	13,90 €
Gnocchis Bolognaise	13,80 €

GRATINEES

Macaroni gratinés	12,90 €
Lasagne Bolognaise	13,90 €
Cannelloni Ricotta épinard	14,20 €
Cannelloni à la viande	14,50 €
Trio de pâtes gratinées (Lasagne, tortellini, cannelloni)	14,70 €

Portion enfant : -3,00 €

PIZZAS

Margarita <i>Tomates, Mozzarella</i>	9,10 €	Jambon <i>Tomates, Mozzarella, jambon</i>	10,90 €
Napolitaine <i>Tomates, Mozzarella, anchois, Câpres, olives noires</i>	12,00 €	Proscuitto Funghi <i>Tomates, Mozzarella, Jambon, champignons</i>	11,90 €
Hawaï <i>Tomates, Mozzarella, jambon, ananas</i>	11,90 €	Végétarienne <i>Tomates, Mozzarella, légumes de saison</i>	11,90 €
Quatre fromages <i>Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, chèvre, Parmesan</i>	12,90 €	Pizza Sofia Loren <i>Tomates, Mozzarella, salami piquant, Oignons, œufs</i>	13,20 €
Milano <i>Tomates, Mozzarella, salami doux</i>	11,70 €	Diavola <i>Tomates, Mozzarella, salami piquant</i>	11,70 €
Bella <i>Tomates fraîches, Mozzarella, Bocconcini, roquette</i>	14,80 €	Flamme <i>Mozzarella, crème fraîche, lardons, Oignons</i>	13,50 €
Italia <i>Tomates fraîches, Ricotta, épinard</i>	13,10 €	Funghi <i>Tomates, Mozzarella, champignons</i>	10,90 €
Quatre saisons <i>Tomates, Mozzarella, jambon champignons, Artichaut, olives noires, anchois</i>	12,50 €	Carpaccio <i>Tomates, Mozzarella, carpaccio de bœuf, Roquette, écailles de Parmesan</i>	17,50 €
Tonno <i>Tomates, Mozzarella, thon, câpres, oignons</i>	13,90 €	Salmone <i>Tomates, Mozzarella, saumon, câpres, oignons</i>	15,90 €
Ricotta Epinard <i>Tomates, Mozzarella, Ricotta, épinard</i>	13,50 €	Spéciale <i>Tomates, Mozzarella, ail, jambon, mascarpone</i>	13,50 €
Al Sole <i>Tomates, Mozzarella, Parme, roquette, Ecailles de Parmesan</i>	16,90 €	New Inn <i>Tomates, Mozzarella, jambon, champignons, salami piquant</i>	13,70 €
Capricciosa <i>Tomates, Mozzarella, champignons, Artichaut</i>	11,90 €	Royale <i>Tomates, Mozzarella, scampis, saumon, Crevettes</i>	17,90 €

DESSERTS

Café gourmand	8,90 €
Pâtisserie maison Hausgebäck / Cakes and pastries home made	5,10 €
Tiramisu maison Tiramisu hausgemacht / Tiramisu home made	6,90 €
Mousse au chocolat Schokoladenmousse / Chocolate mousse	6,90 €
Crème brûlée Crème brûlée	7,50 €
Crème caramel Karamellcreme / Caramel-cream	6,50 €
Panna Cotta Panna Cotta	6,50 €
Moelleux au chocolat Moelleux au chocolat	7,80 €
Parfait au Crémant et fruits confits Parfait mit Sekt und kandierten Früchten / Parfait cake with candied fruit	7,50 €
Parfait Grand Marnier Parfait mit Grand Marnier / Parfait cake with Grand Marnier	7,60 €
Cassata Cassata	7,00 €
Nougat glacé Eis-Nougat / Frozen Nougat	7,50 €

GLACES

Coupe panachée Gemischtes Eis / Mixed ice-cream	6,80 €
Coupe sorbets Sorbet Eisbecher / Mixed sorbet	7,40 €
Café glacé Eiscafé / Ice coffee	6,80 €
Chocolat glacé Eisschokolade / Ice chocolate	6,80 €
Coupe Dame blanche Dame blanche	6,80 €
Coupe Banana split Banana split	7,30 €
Coupe Colonel (Vodka, sorbet citron) Coupe colonel	8,50 €
Poire Belle Hélène Birne « Belle Hélène » / Pear « Belle Hélène »	6,50 €
Tutti Frutti de fruits frais et glaces Tutti Frutti mit frischen Früchten / Tutti Frutti with fresh fruits	7,50 €
Coupe fraises sucre chantilly Erdbeerbecher / Strawberries with sugar and cream	8,00 €
Pêche melba Pfirsich Melba / Peach Melba	7,00 €
Fraise melba Erdbeer Melba / Strawberry Melba	8,50 €

BOISSONS CHAUDES

Café	2,60 €
Décaféiné	2,60 €
Espresso	2,60 €
Double espresso	4,30 €
Cappuccino	3,30 €
Infusion camomille	2,50 €
Infusion églantier	2,50 €
Infusion menthe	2,50 €
Infusion tilleul	2,50 €
Infusion verveine	2,50 €
Thé nature – citron	2,50 €
Thé vert	2,50 €
Chocolat chaud	3,30 €
Lait russe	3,30 €
Irish Coffee	8,10 €

BIERES

PRESSION

Bitburger 25 cl / Mini	2,70 €
Bitburger 30 cl	2,90 €
Bitburger 50 cl	5,10 €
Panaché sprite / cola 30cl	3,10 €
Monaco 30 cl	3,10 €

BOUTEILLE

Bitburger bouteille 33 cl	3,10 €
Bitburger grand cru 25cl	3,80 €
Becks (sans alcool) 33 cl	3,10 €
Erdinger Weissbier 50cl	4,50 €
Leffe blonde 33 cl	4,10 €
Leffe brune 33 cl	4,10 €
Battin 33 cl	3,30 €

SOFT DRINK

Vittel 25 cl	2,50 €
Vittel 50 cl	4,10 €
Vittel 1,00 l	5,80 €
Rosport	2,50 €
Rosport bleu	4,10 €
Rosport 1l	5,80 €
Cola	2,60 €
Cola light / zéro	2,60 €
Fanta	2,60 €
Sprite	2,60 €
Schweppes	2,90 €
Bitter lemon	2,90 €
Nestea	2,90 €
Jus de tomate	2,80 €
Jus d'abricot	2,80 €
Jus d'ananas	2,80 €
Jus d'orange	2,80 €
Jus pamplemousse	2,80 €
Jus de pomme	2,80 €
Jus de raisin	2,80 €
Jus d'orange pressée	4,90 €
Jus de citron pressé	4,90 €
Supplément sirop menthe-grenadine-citron	0,50 €

VINS

Verre

Ebling / Rivaner	2,90 €
Auxerrois	3,10 €
Pinot blanc / Pinot gris	4,10 €
Chardonnay	4,10 €
Pichet 25cl	
Blanc / rosé / rouge	5,10 €
Pinot blanc / Pinot gris	6,90 €
Chardonnay	6,90 €
Pichet 50cl	
Blanc / rosé / rouge	8,90 €
Pinot blanc / Pinot gris	11,00 €
Chardonnay	11,00 €

APERITIFS

<i>San Bitter</i>	4,10 €
<i>Crodino</i>	4,10 €
<i>Aperol Spritz</i>	7,40 €
<i>Hugo</i>	7,40 €
<i>Picon bière</i>	5,80 €
<i>Campari</i>	5,10 €
<i>Campari soda/orange</i>	7,40 €
<i>Cynar</i>	5,10 €
<i>Cynar soda</i>	7,40 €
<i>Ricard</i>	5,10 €
<i>Martini rouge/blanc</i>	5,10 €
<i>Porto rouge/blanc</i>	5,10 €
<i>Sherry</i>	5,10 €
<i>Kir au vin</i>	5,30 €
<i>Kir royal</i>	6,30 €
<i>Vin liqueux 20 cl</i>	6,80 €
<i>Coupe Crémant</i>	5,40 €
<i>Coupe Champagne</i>	11,50 €
<i>Apéritif maison</i>	6,80 €
<i>Cocktail maison sans alcool</i>	6,50 €
<i>Cocktail maison avec alcool</i>	8,50 €

DIGESTIFS

<i>Averna</i>	5,20 €
<i>Ramazotti</i>	5,20 €
<i>Buff</i>	5,10 €
<i>Fernet branca</i>	5,10 €
<i>Jägermeister</i>	5,10 €
<i>Bacardi</i>	5,70 €
<i>Tequila</i>	5,70 €
<i>Vodka</i>	5,70 €
<i>Gin</i>	5,70 €
<i>Sambucca</i>	5,30 €
<i>Grappa</i>	5,30 €
<i>Armagnac</i>	7,10 €
<i>Calvados</i>	7,10 €
<i>Amaretto</i>	5,30 €
<i>Bailey's</i>	5,80 €
<i>Bénédictine</i>	5,90 €
<i>Cointreau</i>	6,90 €
<i>Limoncello</i>	5,30 €
<i>Get 27</i>	6,90 €
<i>Grand Marnier</i>	6,80 €

LONG DRINKS

<i>Bacardi cola</i>	7,90 €
<i>Gin Tonic</i>	7,90 €
<i>Vodka orange</i>	7,90 €
<i>J&B cola</i>	7,90 €
<i>Safari orange</i>	7,90 €
<i>Pisang orange</i>	7,90 €
<i>Batida ananas</i>	7,90 €

WHISKY

<i>J&B</i>	5,70 €
<i>Bushmills</i>	6,60 €
<i>Johnnie Walker</i>	6,70 €
<i>Balantines</i>	6,70 €
<i>Glennfiddisch</i>	7,90 €
<i>Four Roses</i>	8,50 €
<i>Chivas Regal</i>	8,60 €
<i>Jack Daniels</i>	8,60 €

COGNACS

<i>Hennessy (4 cl)</i>	7,30 €
<i>Hine (4 cl)</i>	9,80 €
<i>Remy Martin (4 cl)</i>	8,70 €

EAUX DE VIE

<i>Pomme</i>	5,80 €
<i>Coing</i>	5,80 €
<i>Lie de vin</i>	5,80 €
<i>Quetsch</i>	7,10 €
<i>Kirsch</i>	7,50 €
<i>Mirabelle</i>	7,50 €
<i>Framboise</i>	7,50 €
<i>Poire williams</i>	7,50 €
<i>Vieille prune</i>	8,90 €
<i>Marc de Bourgogne</i>	7,70 €
<i>Marc de Champagne</i>	7,70 €