



# SUGGESTIONS



## ENTREES

<b>Huîtres Gillardeau n°2</b> (14)	<b>Demi douzaine</b>	<b>21,50 €</b>
	<b>Douzaine</b>	<b>39,80 €</b>
<b>Feierstengszalot - Salade de bœuf</b> (1/3/9/10)		<b>15,50 €</b>
<b>Fierkelsgelli - Gelée de porcelet</b> (1/12)		<b>15,50 €</b>

## PLATS

<b>Feierstengszalot - Salade de bœuf</b> (1/7/9/12)	<b>18,50 €</b>
<b>Fierkelsgelli - Gelée de porcelet</b> (1/12)	<b>18,50 €</b>
<b>Judd mat Gaardebounen - Collet fumé aux fèves de marais</b> (9/12)	<b>24,50 €</b>
<b>Traïpen mat roudem Kaabes - Boudin au chou rouge</b> (1/7/9/12)	<b>19,90 €</b>
<b>Kuddelfleck mat Tomatenzooss - Tripes à la tomate</b> (1/7/12)	<b>22,50 €</b>
<b>Sauerkraut - Choucroute garnie</b> (9/12)	<b>25,90 €</b>
<b>Mielkniddelen mat Speck - Quenelles de farine au lard</b> (1/3/7)	<b>16,50 €</b>
<b>Kallefskapp - Tête de veau</b> (3/9/12)	<b>26,50 €</b>
<b>Ris de veau aux morilles</b> (1/3/7/9/12)	<b>35,50 €</b>
<b>Bouchée à la Reine</b> (1/7/9/12)	<b>18,50 €</b>
<b>Saltimbocca alla romana</b> (1/3/7/9/12)	<b>24,50 €</b>
<b>Gnocchi alla Messicana Scampis, crème, sauce tomate piquante</b> (1/2/3/4/7/9/10/12)	<b>17,50 €</b>
<b>Linguines aux moules</b> (1/2/3/4/7/9/10/12/14)	<b>19,90 €</b>

## NOS MOULES (7/9/12/14)

<b>Moules au vin blanc</b>	<b>21,90 €</b>	<b>Moules au curry</b>	<b>22,50 €</b>
<b>Moules à la crème</b>	<b>21,90 €</b>	<b>Moules à la moutarde</b> (+10)	<b>22,50 €</b>
<b>Moules à la Provençale</b>	<b>22,50 €</b>	<b>Moules au Roquefort</b>	<b>22,50 €</b>

## DESSERTS

<b>Vanille mat waarm Hambier - Vanille aux framboises chaudes</b> (1/3/5/7/8)	<b>8,90 €</b>
<b>Quetschentoart - Tarte aux quetsches</b> (1/3/7)	<b>6,80 €</b>

ALLERGENES : 1 Gluten / 2 Crustacés / 3 Œuf / 4 Poisson / 5 Arachides / 6 Soja / 7 Lait, lactose / 8 Fruits à coque / 9 Céleri / 10 Moutarde / 11 Sésame / 12 Sulfites / 13 Lupin / 14 Mollusques

