

# *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** 15,10 €  
Garnelen Cocktail / Shrimps cocktail

**Saumon fumé et ses toasts** 17,50 €  
Geräucherter Lachs mit Toast / Smoked salmon on toast

**Terrine de foie gras maison** 22,00 €  
Gänseleberpastete Hausmacht / Goose liver pate home made

**Entrée\***

**Plat**

**Jambon mixte** 16,50 € 19,50 €  
Gemischter Schinken/ Mixed Ham

**Carpaccio de bœuf au Parmesan** 16,50 € 18,80 €  
Carpaccio vom Rind mit Parmesan / Beef carpaccio with Parmesan

## ENTREES CHAUDES / WARME VORSPEISEN / STARTERS

**Potage du jour** 6,50 €  
Tagessuppe / Soup of the day

**Stracciatella** 7,00 €  
Bouillon mit Ei und Parmesan / Bouillon with egg and Parmesan cheese

**Bisque de homard** 8,60 €  
Hummersuppe / Lobster bisque

**Escargots de Bourgogne** demi douzaine 6 9,10 €  
Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter douzaine 12 15,10 €  
Snails with garlic butter

**Cuisses de grenouilles** 17,50 €  
Foschschenkel / Frogs legs

\*Uniquement suivi d'un plat principal

# SALADES

<b>Assiette de crudités</b> Salatteller / Plate of fresh salad	11,90 €
<b>Salade de chèvre chaud</b> Salat mit warmem Ziegenkäse / Hot goat cheese salad	17,90 €
<b>Salade paysanne</b> Bauernsalat / Farmer's salad	17,70 €
<b>Salade tiède aux scampis</b> Salat mit scampi / Scampi salad	18,50 €
<b>Salade d'Argentine</b> Argentinischer Salat mit Rindfleisch / Argentinian Salad with beef meat	17,10 €
<b>Salade de poulet</b> Geflügelsalat / Chicken salad	17,50 €
<b>Salade Niçoise</b> Salat Nizza / Nizza salad	16,60 €
<b>Tomates Mozzarella au basilic</b> Tomaten mit Mozzarella / Tomatoes with Mozzarella	15,90 €
<b>Salade L'Inconnu</b> Feinschmeckersalat « L'Inconnu » / Gourmet salad « L'Inconnu »	20,90 €

Portion entrée (uniquement suivi d'un plat) = remise 3 €

# VIANDES

<b>Bouchée à la Reine</b>	21,50 €
Königin pastete / Chicken vol au vent	
<b>Escalope crème champignons</b>	23,10 €
Schnizel in Champignon-Rahmsosse / Cutlet in mushroom-cream sauce	
<b>Cordon bleu crème champignons</b>	24,10 €
Cordon bleu in Champignon-Rahmsosse / Cordon bleu in mushroom -cream sauce	
<b>Escalope viennoise</b>	22,10 €
Wiener Schnizel / Cutlet vienna	
<b>Escalope de veau grillée</b>	25,50 €
Schnizel vom Kalb gegrillt / Cutlet of veal grilled	
<b>Escalope de veau crème champignons</b>	27,50 €
Schnizel vom Kalb in Champignon-Rahmsosse / Cutlet of veal in mushroom -cream sauce	
<b>Mignon de veau moutarde</b>	31,30 €
Mignon vom Kalb in Senfsosse / Mignon of veal in mustard sauce	
<b>Rognons de veau à l'ancienne</b>	26,90 €
Nierchen mit Körnersenf-Sosse / Veal kidneys with mustard	
<b>Osso Bucco Milanaise</b>	27,10 €
Osso Bucco milanaise	
<b>Filet de bœuf aux 3 poivres</b>	35,50 €
Filetsteak mit Pfeffersosse / Filet steak in pepper sauce	
<b>Entrecôte beurre Maître d'hôtel</b>	29,50 €
Zwischenrippensteak mit Kräuterbutter / Grilled sirloin steak with herb butter	
<b>Steak de cheval</b>	26,50 €
Pferdesteack / Horse steack	
<b>Noisette d'agneau aux herbes aromatiques</b>	32,90 €
Lammnuss mit Kräuter / Sirloin neard of lamb with herbs	
<b>Magret de canard à l'orange</b>	28,10 €
Entebrust mit Orangen / Duck breast with oranges	
<b>Chateaubriand béarnaise (2pers. 30min.)</b>	89,00 €
Doppeltes Rindfilet Chateaubriand mit Bearnaise Sosse Filet of beef Chateaubriand with Bearnaise sauce	

# POISSONS

<b>Sole meunière (500 – 600 gr.)</b> <i>Pêchée à la ligne</i> Seezunge in Butter / Sole grilled in butter	46,50 €
<b>Dorade royale grillée</b> Königsdorade gegrillt / Grilled silver kingfish	29,10 €
<b>Filet de saumon au beurre citronné</b> Lachsfilet mit Zitronenbutter / Filet of salmon with lemon butter	27,60 €
<b>Friture de la Moselle</b> Fritierte Moselfische / Fried fish from the river Moselle	29,10 €
<b>Gambas géantes grillées</b> Riesengambas gegrillt / Giant gambas grilled	49,50 €
<b>Scampis flambés à la crème d'ail</b> Scampi flambiert in Knoblauchcreme / Scampi flamed in garlic cream	28,50 €

# PÂTES

Spaghetti Bolognaise	15,40 €
Spaghetti Carbonara	15,40 €
Spaghetti aglio, olio e peperoni	14,30 €
Spaghetti « L'Inconnu »	21,20 €
<i>(Viande de bœuf, jambon, champignons, crème, tomate, flambé Cognac)</i>	
Penne Bolognaise	15,60 €
Penne 4 fromages	16,60 €
Penne Arrabiata	14,40 €
Penne du chef	17,40 €
<i>(Beurre, jambon, ail, persil, tomate, crème, flambé Vodka)</i>	
Tagliatelles aux scampis	19,80 €
Tagliatelles pesto	16,10 €
Tagliatelles Boscaïola	17,80 €
<i>(Lardons, champignons des bois, ail, crème, tomate concassée)</i>	
Tagliatelles au saumon flambées Vodka	21,20 €
Linguine océane	20,20 €
Linguine au bœuf sauce au poivre	20,80 €
Tortellini crème jambon	16,20 €
Raviolis truffe et fromage	23,10 €
Raviolis Ricotta épinard	18,40 €
Gnocchi Gorgonzola	17,20 €
Gnocchis Bolognaise	17,10 €
Gnocchis alla Messicana	20,00 €
<i>(Scampis, crème, sauce tomate piquante)</i>	

## GRATINEES

Penne gratinés	16,20 €
Lasagne Bolognaise	17,20 €
Cannelloni Ricotta épinard	17,40 €
Cannelloni à la viande	17,80 €
Trio de pâtes gratinées (Lasagne, tortellini, cannelloni)	18,00 €

Portion enfant : -3,00 €

# PIZZAS

<b>Margarita</b> <i>Tomates, Mozzarella</i>	11,90 €	<b>Jambon</b> <i>Tomates, Mozzarella, jambon</i>	13,70 €
<b>Napolitaine</b> <i>Tomates, Mozzarella, anchois, Câpres, olives noires</i>	14,80 €	<b>Proscuitto Funghi</b> <i>Tomates, Mozzarella, Jambon, champignons</i>	14,70 €
<b>Hawaiï</b> <i>Tomates, Mozzarella, jambon, ananas</i>	14,70 €	<b>Végétarienne</b> <i>Tomates, Mozzarella, légumes de saison</i>	14,70 €
<b>Quatre fromages</b> <i>Tomates, Mozzarella, Taleggio, Gorgonzola, chèvre, Parmesan</i>	15,70 €	<b>Pizza Sofia Loren</b> <i>Tomates, Mozzarella, salami piquant, Oignons, œufs</i>	16,00 €
<b>Milano</b> <i>Tomates, Mozzarella, salami doux</i>	14,50 €	<b>Diavola</b> <i>Tomates, Mozzarella, salami piquant</i>	14,50 €
<b>Bella</b> <i>Tomates fraîches, Mozzarella, Bocconcini, roquette</i>	17,60 €	<b>Flamme</b> <i>Mozzarella, crème fraîche, lardons, Oignons</i>	16,30 €
<b>Italia</b> <i>Tomates fraîches, Ricotta, épinard</i>	15,90 €	<b>Funghi</b> <i>Tomates, Mozzarella, champignons</i>	13,70 €
<b>Quatre saisons</b> <i>Tomates, Mozzarella, jambon champignons, Artichaut, olives noires, anchois</i>	15,30 €	<b>Carpaccio</b> <i>Tomates, Mozzarella, carpaccio de bœuf, Roquette, écailles de Parmesan</i>	20,30 €
<b>Tonno</b> <i>Tomates, Mozzarella, thon, câpres, oignons</i>	16,70 €	<b>Salmone</b> <i>Tomates, Mozzarella, saumon, câpres, oignons</i>	18,70 €
<b>Ricotta Epinard</b> <i>Tomates, Mozzarella, Ricotta, épinard</i>	16,30 €	<b>Spéciale</b> <i>Tomates, Mozzarella, ail, jambon, mascarpone</i>	16,30 €
<b>Al Sole</b> <i>Tomates, Mozzarella, Parme, roquette, Ecailles de Parmesan</i>	19,70 €	<b>New Inn</b> <i>Tomates, Mozzarella, jambon, champignons, salami piquant</i>	16,50 €
<b>Capricciosa</b> <i>Tomates, Mozzarella, jambon, Champignons, artichaut</i>	14,70 €	<b>Royale</b> <i>Tomates, Mozzarella, scampis, saumon, Crevettes</i>	20,70 €
<b>Calzone</b> <i>Tomates, Mozzarella, jambon, Champignons</i>	16,50 €	<b>Fruits de mer</b> <i>Tomates, Mozzarella, fruits de mer</i>	18,30 €

# DESSERTS

Café gourmand	10,50 €
Tiramisu maison Tiramisu hausgemacht / Tiramisu home made	8,90 €
Mousse au chocolat Schokoladenmousse / Chocolate mousse	8,90 €
Crème brûlée Crème brûlée	9,10 €
Crème caramel Karamellcreme / Caramel-cream	8,90 €
Panna Cotta Panna Cotta	8,90 €
Moelleux au chocolat Moelleux au chocolat	9,90 €
Parfait Grand Marnier Parfait mit Grand Marnier / Parfait cake with Grand Marnier	9,90 €
Cassata Cassata	9,90 €
Nougat glacé Eis-Nougat / Frozen Nougat	9,90 €



# GLACES

<b>Coupe panachée</b> Gemischtes Eis / Mixed ice-cream	8,00 €
<b>Coupe sorbets</b> Sorbet Eisbecher / Mixed sorbet	8,60 €
<b>Café glacé</b> Eiscafé / Ice coffee	9,50 €
<b>Chocolat glacé</b> Eisschokolade / Ice chocolate	9,50 €
<b>Coupe Dame blanche</b> Dame blanche	9,30 €
<b>Coupe Banana split</b> Banana split	9,90 €
<b>Coupe Colonel (Vodka, sorbet citron)</b> Coupe colonel	10,50 €
<b>Poire Belle Hélène</b> Birne « Belle Hélène » / Pear « Belle Hélène »	9,90 €
<b>Tutti Frutti de fruits frais et glaces</b> Tutti Frutti mit frischen Früchten / Tutti Frutti with fresh fruits	10,50 €
<b>Coupe fraises sucre chantilly</b> Erdbeerbecher / Strawberries with sugar and cream	11,00 €
<b>Pêche melba</b> Pfirsich Melba / Peach Melba	9,90 €
<b>Fraise melba</b> Erdbeer Melba / Strawberry Melba	12,50 €

## BOISSONS CHAUDES

Café	2,90 €
Décaféiné	2,90 €
Espresso	2,90 €
Double espresso	4,60 €
Cappuccino	3,80 €
Infusion camomille	2,90 €
Infusion églantier	2,90 €
Infusion menthe	2,90 €
Infusion tilleul	2,90 €
Infusion verveine	2,90 €
Thé nature – citron	2,90 €
Thé vert	2,90 €
Chocolat chaud	4,20 €
Lait russe	4,20 €
Irish Coffee	8,90 €

## BIERES

### PRESSION

Bofferding 30 cl	3,90 €
Bofferding 50 cl	6,30 €
Panaché sprite / cola 30cl	4,10 €
Monaco 30 cl	4,10 €

### BOUTEILLE

Bofferding bouteille 33 cl	3,90 €
Battin 33 cl	4,10 €
Clausthaler (sans alcool)	3,90 €
Erdinger Weissbier 50cl	5,50 €
Leffe blonde 33 cl	4,50 €
Leffe brune 33 cl	4,50 €

## SOFT DRINK

Vittel 25 cl	2,90 €
Vittel 50 cl	4,60 €
Vittel 1,00 l	7,10 €
Rosport	2,90 €
Rosport bleu	4,60 €
Rosport 1l	7,10 €
Cola	2,90 €
Cola light / zéro	2,90 €
Fanta	2,90 €
Sprite	2,90 €
Schweppes	3,10 €
Bitter lemon	3,10 €
Nestea	3,10 €
Jus de tomate	3,10 €
Jus d'abricot	3,10 €
Jus d'ananas	3,10 €
Jus d'orange	3,10 €
Jus pamplemousse	3,10 €
Jus de pomme	3,10 €
Jus de raisin	3,10 €
Supplément sirop menthe-grenadine-citron	0,90 €

## VINS

### Verre

Ebling / Rivaner	4,30 €
Auxerrois	4,90 €
Pinot blanc / Pinot gris	4,90 €
Chardonnay	6,00 €
Rosé / Rouge	4,30 €

### Pichet 25cl

Blanc / rosé / rouge	8,90 €
Pinot blanc / Pinot gris	8,90 €
Chardonnay	10,50 €

### Pichet 50cl

Blanc / rosé / rouge	14,50 €
Pinot blanc / Pinot gris	14,50 €
Chardonnay	15,10 €

## APERITIFS

<i>San Bitter</i>	4,70 €
<i>Crodino</i>	4,70 €
<i>Aperol Spritz</i>	8,90 €
<i>Hugo</i>	8,90 €
<i>Picon bière</i>	6,80 €
<i>Campari</i>	5,80 €
<i>Campari soda/orange</i>	8,30 €
<i>Cynar</i>	5,80 €
<i>Cynar soda</i>	8,30 €
<i>Ricard</i>	6,50 €
<i>Martini rouge/blanc</i>	6,10 €
<i>Porto rouge/blanc</i>	6,10 €
<i>Sherry</i>	6,10 €
<i>Kir au vin</i>	6,10 €
<i>Kir royal</i>	7,50 €
<i>Vin liqueux 20 cl</i>	6,90 €
<i>Coupe Crémant</i>	6,20 €
<i>Coupe Champagne</i>	14,50 €
<i>Apéritif maison</i>	8,90 €

## DIGESTIFS

<i>Averna</i>	6,70 €
<i>Ramazotti</i>	6,70 €
<i>Buff</i>	6,90 €
<i>Fernet branca</i>	6,90 €
<i>Jägermeister</i>	6,40 €
<i>Rhum</i>	7,30 €
<i>Tequila</i>	7,30 €
<i>Vodka</i>	7,30 €
<i>Gin</i>	7,30 €
<i>Sambucca</i>	6,70 €
<i>Grappa</i>	6,70 €
<i>Armagnac</i>	9,10 €
<i>Calvados</i>	9,10 €
<i>Amaretto</i>	6,90 €
<i>Bailey's</i>	7,60 €
<i>Cointreau</i>	8,20 €
<i>Limoncello</i>	6,70 €
<i>Get 27</i>	7,20 €
<i>Grand Marnier</i>	8,50 €

## LONG DRINKS

<i>Bacardi cola</i>	9,70 €
<i>Gin Tonic</i>	9,70 €
<i>Vodka orange</i>	9,70 €
<i>J&amp;B cola</i>	9,70 €
<i>Safari orange</i>	9,70 €
<i>Pisang orange</i>	9,70 €
<i>Batida ananas</i>	9,70 €

## WHISKY

<i>J&amp;B</i>	7,30 €
<i>Bushmills</i>	7,90 €
<i>Johnnie Walker</i>	7,70 €
<i>Balantines</i>	7,70 €
<i>Glennfiddisch</i>	8,90 €
<i>Four Roses</i>	9,50 €
<i>Chivas Regal</i>	9,60 €
<i>Jack Daniels</i>	9,60 €

## COGNACS

<i>Hennessy (4 cl)</i>	9,30 €
<i>Hine (4 cl)</i>	11,50 €
<i>Remy Martin (4 cl)</i>	10,50 €

## EAUX DE VIE

<i>Quetsch</i>	7,40 €
<i>Kirsch</i>	7,80 €
<i>Mirabelle</i>	7,80 €
<i>Framboise</i>	7,80 €
<i>Poire williams</i>	7,80 €
<i>Vieille prune</i>	9,20 €
<i>Marc de Bourgogne</i>	8,00 €
<i>Marc de Champagne</i>	8,00 €