



Les entrées



Terrine du jour 7,50

Terrine de viande ou pâté de poisson ou un cake original, avec ou sans pâte, selon les disponibilités et les idées du chef.

Jambon persillé 7,00

Du boucher local. Servi avec moutarde/mayonnaise maison, cornichons.



*Un repas sans entrée est
comme Pâques sans ses
cloches ...*

Mot célèbre



Assiette de charcuterie petite 7,00

Assortiment de saucissons divers, jambon cru, chorizo, ..., cornichons.
extra grande assiette pour 2 personnes 15,00

Œufs en meurette 9,00

2 œufs pochés dans leur sauce au vin rouge,
avec lardons et champignons, croûtons maison.
comme plat principal avec 4 œufs pochés 15,50



Les salades



Salade César 8,50

Laitue romaine avec blanc de poulet, parmesan effilé et des croûtons maison. Avec sauce à salade « César ».
comme plat principal 14,50

Salade mixte 6,00

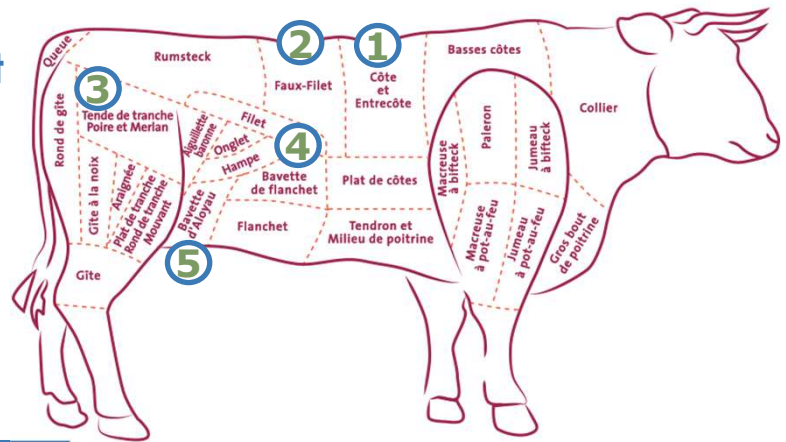
Selon disponibilité: salade batavia, iceberg, endive, trevise,
tomate, concombre, carotte, oignon, poivron, champignon, ...
Avec vinaigrette aux framboises faite maison.
comme plat principal avec croûtons 10,00
comme plat principal avec fromage de chèvre gratiné 14,00
comme plat principal avec deux œufs pochés 14,00



Nous vous proposons une sélection de différents morceaux de viande. Il peut également arriver que certains morceaux ne soient pas disponibles – notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur les disponibilités du jour.

Toutes les variantes de steak sont servies « nature » avec des frites et une garniture de salade.

Choisissez la sauce de votre choix parmi notre sélection de sauces.



Les morceaux

1 Entrecôte 21,00
Le morceau de bœuf typique – avec son œil de gras.

2 Faux-Filet 19,00
Provenant du dos, finement marbré et avec un beau bord gras.

3 Poire 23,00
Morceau de muscle en forme de poire, très tendre. Rarement disponible, car généralement consommé par le boucher lui-même.

4 Hampe 18,00
Une pièce de viande également peu servi aux restaurants : la viande du diaphragme. Très savoureuse et plutôt fibreuse, mais néanmoins tendre.

5 Bavette d'alloyau 19,00
Provenant du flanc, fondant, tendrement marbré et au goût intense.

”

« Végétarien »
est le vieux mot indien pour
« mauvais chasseur ».

Auteur inconnu

“

Nos sauces

Sauce à l'Époisses +3,00

Sauce aux morilles +5,00

Sauce du jour Veuillez demander au personnel.

La cuisson

bleu seulement 30s par côté sur la plancha, intérieur froid
saignant un peu plus "cuit" que bleu
à point le fameux "medium", donc rosé à l'intérieur
bien cuit plus du tout rosé à l'intérieur ...

Veuillez indiquer le degré de cuisson souhaité pour votre morceau de viande grillée.



Nos hamburgers de 150 g sont composés à 100 % de viande hachée de bœuf Charolais, pour un goût particulièrement intense.

Le hamburger est servi dans un petit pain brioché fait maison par le boulanger local.

Tous les hamburgers sont servis avec une sauce burger, une feuille de salade fraîche, une tranche de concombre croquant, une tomate juteuse et notre confit maison à l'oignon rouge au vin rouge.



Illustration et Copyright: Jörn Kaspuhl, Berlin



*On est jamais débauché
quand on est obsédé de la
bonne cuisine.*

Auteur inconnu



Consultez l'ardoise pour les
créations burger temporaires du chef !

Extra bacon 1,50
Extra confit d'oignons 1,50
Extra œuf sur le plat 2,00

Le « Classique nu » 14,00

En plus, avec ... rien

Le Bacon 15,50

En plus, avec des tranches
de bacon grillées

Le Raclette 15,50

En plus, avec une tranche de raclette au lait cru

Le chèvre 16,00

En plus, avec une belle tranche du
fromage de chèvre

L'Époisses 17,00

En plus, avec de l'Époisses

La cuisson

bleu	seulement 30s par côté sur la plancha, intérieur froid
saignant	un peu plus "cuit" que bleu
à point	le fameux "medium", donc rosé à l'intérieur
bien cuit	plus du tout rosé à l'intérieur ...

Veuillez indiquer le degré de cuisson souhaité pour votre commande d'un hamburger.

Burger franc-comtois 17,00

Sans steak hachée, sans sauce burger, sans concombre, sans tomate, sans confit d'oignons, sans frites.

Mais avec du morteau, de la sauce béarnaise, de la cancoillotte et du jambon cru. Accompagné de pommes grénailles.

**Disponible
seulement
temporairement!**



Cuisses de grenouilles à la persillade 21,50

12-14 pièces, env. 350g. Délicieuse sauce avec beaucoup d'ail, de persil et de crème. Accompagnées de frites.

Boeuf bourguignon 19,00

Le classique bourguignon.

Morceaux de paleron et de joue de bœuf tendres dans une sauce corsée au vin rouge sur une purée de pommes de terre maison. Avec une garniture de lardons, carottes, céleri, champignons et croûtons.

”

J'aime cuisiner avec du vin, parfois j'en ajoute même dans les plats.

Auteur inconnu

“

Sandre aux fruits de mer 18,00

Notre poisson préféré à la chair blanche et ferme. Des dés de sandre dans une sauce fraîche et aromatique aux légumes et au lait de coco, accompagnés de fruits de mer, le tout servi avec du riz.

Suprême de pintade nature 16,00

Env. 180g, servi avec des frites et une garniture de salade.

sauce à l'Époisses +3,00

sauce aux morilles +5,00

sauce du jour Veuillez demander au personnel.

Andouillette bourguignonne 13,50

L'andouillette de Troyes, préparée différemment cette fois-ci: Le chef la fait mijoter lentement dans une délicieuse sauce au vin rouge et aux oignons. Elle est accompagnée de frites.



Pour les végétariens et nos jeunes hôtes

Veggie Burger (selon disponibilité) 15,00

Burger « Beyond Meat » (sans soja) vec mayonnaise aux amandes faite maison. Avec un petit pain brioché, salade, tomate, concombre, frites.

Pâtes et leur sauce curry légumes 14,00

Sauce piquante au lait de coco et au curry avec du jus de citron vert et des légumes croquants : carottes, aubergines, courgettes, poivrons, céleri, champignons, ...

Steak haché avec frites 9,00

Chicken Nuggets avec frites 8,50

Assiette de frites 5,00

À emporter pour les campeurs disposant de leur propre récipient 4,00