

Salades d'été gourmandes

(portion plat principal)

CAESAR SALADE (poulet sauté, lard, croûtons, œuf de caille aux truffes, parmesan, vinaigrette blanche)	30 €
SALADE LANDAISE DU CHEF (Tartare de bœuf, jambon cru, foie gras, œuf de caille aux truffes, Frites)	36 €
SALADE GAMBAS & BAR (Légumes méditerranéens, polenta au Parmesan, avocat)	32 €
SALTIMBOCA DE POISSON (Maigre et saumon fumé) (Légumes méditerranéens, polenta au Parmesan, avocat)	30 €
SALADE VEGETARIENNE (Croustillant au camembert de chèvre au pêches, figue sautée, polenta au Parmesan)	28 €

Garnitures au choix : Polenta au Parmesan / Frites / galette de riz au sésame

Suggestions aux curry rouge & lait de coco

PAVÉ DE MAIGRE (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	30 €
VARIATION DE POISSONS (2 gambas, bar et saumon, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	35 €
POULET FERMIER (suprême de poulet, légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	28 €
TOFU SAUTÉ (légumes asiatiques et galette de riz au sésame)	24 €

Allergies, intolérances alimentaires :

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

à la carte

Entrées

Gaspacho Espagnol affiné au Pesto		10 €
Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)		11 €
Melons en salade & Jambon cru M.N.		17 €
Croustillant au Camembert de Berdorf – chutney pêches, figue sautée		19 €
Carpaccio de Saumon d'Écosse & St. Jacques aux truffes		20 €
Tataki de thon rouge au sésame & parfums d'Asie		20 €
Les gourmandises d'été (Tataki de thon / foie gras maison / croustillant au camembert)		25 €
Tartare de bœuf coupé au couteau, mesclun de salade au Parmesan		19 €
SURF & TURF (tartare de bœuf & 2 gambas sautées)		21 €
Gambas sautées à l'ail sur salade de légumes méditerranéens		22 €
Foie gras de canard maison & figue sautée accompagné de brioche toastée et verre de Gewürztraminer		25 €
Escargots Bourguignonne	½ DZ	12 €
	1 DZ	18 €
Cuisses de grenouilles sautées à l'ail	½ DZ	16 €
	1 DZ	26 €
Pour les enfants : Schnitzel de poulet & frites		16 €
Fines tagliatelles, sauce crème au jambon cuit		11 €

Trous normands

Sorbet poire arrosé à la Williams	6,4 €
Sorbet C O L O N E L arrosé à la Vodka Cîroc	6,4 €
Sorbet framboise-mirabelle arrosé à la Mirabelle	6,4 €

Poissons	entré / plat	
Pavé de Maigre rôti & ravioles Vongolé - champignons émulsion aux petits pois (ou avec ravioles aux champignons)	25 €	34 €
Croustillant de bar aux truffes sauce Crémant	26 €	35 €
Médaille de lotte rôti sur tombée de jeunes épinards, sauce homardine	28 €	/
Trio de poissons sautées sur fines tagliatelles et jeunes épinards sauce homardine (lotte, maigre, saumon)	/	38 €
Cassolette de poissons & fruits de mer aux fines herbes (2 pers.) <i>Homard, gambas, lotte, maigre, bar,...</i> servi en cocotte		84 €
Végétarien : Duo de crêpes fourrées ; brocoli-amandes-gorgonzola et chou rouge-piment-camembert de chèvre		29 €

Viandes

Steak d'autruche façon Tagliata, figue sautée & Polenta au Parmesan		31 €
Mignon de veau, sauce crème aux morilles		34 €
Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert (2 pers.)	200g / pers.	62€
	300g / pers	76€
Entrecôte grillée, Béarnaise & poivre vert	250g	30 €
Tournedos de bœuf ROSSINI, jus Porto-Truffes		41 €
Tartare de Bœuf, frites & salade		31 €
Cassolette de rognons de veau relevée à la moutarde « à l'ancienne »		25 €
Suprême de poulet fermier sur fines tagliatelles et épinards, sauce morilles		30 €

Allergies, intolérances alimentaires:

Chers clients, si vous avez une allergie ou une intolérance envers un produit alimentaire, veuillez le signaler au service au moment de la commande. La cuisine va modifier les plats demandés de façon, que vous puissiez les déguster sans risque pour votre santé.

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS		15 €
ASSORTIMENT GOURMAND		15 €
(Vacherin glacé, crème brûlée, mousse d'été au fromage blanc, sorbet rhubarbe)		
Mousse d'été fromage blanc et abricots		14 €
& sorbet rhubarbe-fraise		
BANAN SPLIT REVISITÉ		14 €
glace vanille et banane, sablé au cacahouètes, sauce chocolat chaud		
TRIO DE SORBET EXOTIQUES		14 €
& ravioles d'ananas à la menthe		
Assiette de fruits frais		11 €
Sorbet COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc		10,5 €
Vacherin glacé, coulis framboise		10,5 €
Dame Blanche		10,5 €
Café glacé		9,5 €
Café gourmand		14 €
Coupe Glacé	2 boules	6,6 €
	3 boules	9,5 €
<i>Parfums</i> : vanille Bourbon / chocolat / banane / fruits exotiques / kiwi poire / framboise-mirabelle / rhubarbe-fraise / framboise- cerise griotte / fraise		
Gewürztraminer	verre 7 cl	5,8 €
Irish Coffee		9,5 €
Café Steinmetz	(café flambé au Quetsch et garni de chantilly)	9 €

Proposition du Chef

Gaspacho Espagnol affiné au Pesto

ou

Kiermesbritt revisitée (fines pâtes aux truffes & œuf de caille)



Les Gourmandises d'été

(Tataki de Thon rouge / foie gras maison / croustillant camembert)

ou

Pavé de maigre rôti sur peau & ravioles Vongolé -champignons
émulsion aux petits pois (ou ravioles aux champignons)



Chateaubriand rôti au four, Béarnaise & poivre vert

ou

Mignon de veau, sauce crème aux morilles



ASSORTIMENT GOURMAND

(Vacherin glacé, crème brûlée, mousse d'été au fromage blanc, sorbet rhubarbe)

ou

MOUSSE D'ÉTÉ AU FROMAGE BLANC et abricots
& sorbet rhubarbe-fraise

ou

BANANA SPLIT revisité

glace vanille et banane / banane sautée / sablé cacahouète / sauce chocolat

(avec sorbet +6,4€)

avec soupe : 76 €

sans soupe : 67 €

Menu Végétarien

Gaspacho Espagnol affiné au Pesto



Croustillant tiède au Camembert de chèvre de Berdorf
et chutney de pêche, figue sautée



Tofu sauté et galette de riz au sésame
sur Wok de légumes au curry rouge – lait de coco



Dessert au choix

avec 1^{ère} entrée: 65 €

sans 1^{ère} entrée: 56 €

Menu Dégustation

« Sélection du Pêcheur »

Tataki de thon rouge au sésame et parfums d'Asie



Croustillant de bar aux truffes
Émulsion aux petits pois



Sorbet COLONEL arrosé à la Vodka Cîroc



Médailon de lotte rôti, sauce homardine
sur fines tagliatelles aux jeunes épinards

ou

SURF & TURF

Tartare de bœuf & Gambas sautées



Les gourmandises du Pâtissier-Glacier

86 €

Le menu dégustation est servi de préférence
par table entière