



Nos Plats

<i>Truite aux amandes</i>	12€
<i>Forelle mit Mandeln</i>	
<i>Truite vosgienne</i>	13€
<i>Forelle mit Heidelbeeren</i>	
<i>Accompagnée de ses pommes de terre en robe des champs</i>	
<i>Mit in Wasser gekochter Kartoffeln</i>	
<i>Omelette au lard</i>	7.50€
<i>Mit Speck</i>	
<i>Omelette fromagère</i>	7.50€
<i>Mit Käse</i>	
<i>Omelette fines herbes</i>	7.50€
<i>Mit kräustern</i>	
<i>Entrecôte maître d'hôtel</i>	12 €
<i>Rispenstuck mit Butter</i>	
<i>Entrecôte au poivre vert flambée au cognac</i>	13€
<i>Rippenstuck mit Grunem pfeffer flambiert mit Cognac</i>	
<i>Entrêcote au munster</i>	13€
<i>Rippenstuck mit Munster</i>	
<i>Côtes d'agneau grillées aux herbes</i>	13€
<i>Lammechnitzel mit Krauten gegrillt</i>	
<i>Escalope de volaille façon vosgienne</i>	9.50€
<i>Geflügelfleisch mit Munster</i>	
<i>Andouillette grillée à l'ancienne</i>	9.50€
<i>Gegrillten Mettwürste mit Senfsauce</i>	
<i>Avec frites et salade</i>	
<i>Mit Kartoffelpuffer und Salat</i>	
<i>Munstiflette</i>	10.50€
<i>(Pommes de terre, oignons, lardons, munster et salade)</i>	
<i>(Kartoffeln, Zwiebeln, Speck, Münskäse, Salat)</i>	