

Les entrées - Vorspeisen

Terrine de Mon Enfance

*Allergènes : Céleri, Gluten

Terrine Von meine Kindheit

« Médaille d'Or de la Terrine de Campagne Créative 2014 »

Ausgezeichnet mit der französischen Goldmedaille « La Terrine de Campagne Créative 2014 »

13.50 €

Foie Gras de Canard maison en 2 façons : mi-cuit et confit avec sa confiture figues/rhubarbe

*Allergènes : Gluten, Sulfites

Hausgemachte Entenleber (2 verschiedene Sorten) mit Marmelade Rhabarber/Feigen

16.50 €

Carpaccio de bœuf, Copeaux de parmesan, Roquette

*Allergènes : Lait

Rindercarpaccio, Parmesanspäne, Rucola-Salat

14.50 €

Salade César du Boucher

Salade, poulet, parmesan, sauce césar, tomates confites

*Allergènes : Œuf, Lait

Metzger Caesar Salat

Salat, Hähnchen, Parmesan, Caesar Sauce, kandlierte Tomate

13.80 €

Tartare de Saumon au Couteau, à l'huile d'Olive et Zeste de Citron

*Allergènes : Poisson

Tatar vom Lachs mit dem Messer geschnitten, Olivenöl und Zitronenlimetten

13.50 €

Menu Petit Boucher - Für die Kleinen

8.50 €

Steak ou filet de poulet - Steak oder Hühnchen Filet

Accompagnements : légumes et frites - Beilage : Gemüse und Pommes

Dessert : une glace - Zum Nachttisch gibt es für jeden kleinen Gast ein Eis

Chez le Boucher - Aus Metzgers Küche

Magret de Canard à la Mirabelle

*Allergènes : Céleri, Lait

Entenbrust mit Mirabelle

18.50 €

Cordon Bleu de veau à la Crème

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

Cordon Bleu vom Kalb, Rahmsauce

18.80 €

Burger du Boucher

*Allergènes : Gluten

Metzger Burger

16.50 €

Tête de Veau façon Bouchère, Sauce Gribiche

*Allergènes : Lait

Kalbskopf nach Metzgerart, Gribichesauce

16.50 €

Dos de Cabillaud sauce homardine, Julienne de légumes

*Allergènes : Poisson, Crustacés, Céleri, Gluten

Kabeljau Rückenfilets Hummersauce mit Sommer Gemüse

18.60 €

L'aloiau - Aus der Lende

Steak tartare (*coupé au couteau*)

*Allergènes : Œuf

Rindfleisch Tatar (*mit dem Messer geschnitten*)

18.00 €

L'Onglet Black Angus Aberdeen (d'Ecosse), Poêlée d'Echalion

(*Apprécie des connaisseurs pour son gout et son grain*)

*Allergènes : Céleri

Steakfleisch aus dem Rinderzwerchfell Black Angus Aberdeen mit Schalotten (*geschätzt von Kennern für seinen guten Geschmack*)

19.50 €

La poire de Bœuf (*le morceau du garçon boucher*)

*Allergènes : Céleri

Birnenförmiges Stück aus der Oberschale (*das Leibgericht des Metzgers*)

18.80 €

L'entrecôte sauce poivre (*pièce de bœuf au persillé unique*)

*Allergènes : Céleri, Lait

Steak aus dem Zwischenrippenstück (*einzigartig zartes Stück vom Rind*)

19.00 €

Filet de Bœuf, Jus de Veau réduit (*le roi de la tendresse*)

*Allergènes : Céleri

Rinderfilet, reduzierter Kalbssaft (*der König der Zartheit*)

25.00 €

Tomahawk de Bœuf Maturé (*meilleur que la Côte de Bœuf*)

*Allergènes : Céleri

pour 2 personnes

54.00 €

Dessert - Nachspeisen

Assiette de fromages

*Allergènes : Lait

Käseteller

8.00 €

Café ou Thé Gourmand

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

8.50 €

Cappuccino Gourmand

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

9.50 €

Champagne Gourmand

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

14.50 €

Mi-cuit au chocolat, sorbet Framboise

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Himbeere Sorbet

9.00 €

Nougat glacé maison

*Allergènes : Lait, Fruits à coques

Cremiges Nougat Eis

8.50 €

Baba du Boucher

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

Baba vom Metzger

8.50 €

(En supplément 2.50 € Rhum Diplomatico Blanc)

Poire Belle Hélène

*Allergènes : Lait

Birne Helene

8.50 €

Glaces :

Palette de sorbets : Mangue, Framboise, Citron

7.90 €

Coupe du Boucher : vanille, pistache, framboise chantilly

6.90 €

*Allergènes : Lait, Fruits à coques

Dame Blanche

7.50 €

*Allergènes : Lait

Coupe Colonel (Citron, Citron Vert, Yodka)

8.50 €

*Allergènes : Sulfites

Menu du Marché

32.00 €

Entrée - Vorspeise

Terrine de Campagne créative au Foie Gras et orangettes

*Allergènes : Céleri, Gluten

Terrine mit Entenleber und Orangetten

„Médaille d'Or de la Terrine de Campagne Créative 2019“

Plat - Hauptspeise

La poire de bœuf (*le morceau du garçon boucher*)

*Allergènes : Céleri

Birnenförmiges Stück aus der Oberschale (*das Leibgericht des Metzgers*)

Dessert - Nachspeise

Nougat glacé maison

*Allergènes : Lait, Fruits à coques

Cremiges Nougat Eis

Menu du Boucher

42.00 €

Entrée - Vorspeise

Foie Gras de Canard maison en 2 façons : mi-cuit et confit avec sa confiture figues/rhubarbe

*Allergènes : Gluten, Sulfites

Hausgemachte Entenleber (2 verschiedene Sorten) mit Marmelade Rhabarber/Feigen

Plat - Hauptspeise

Filet de bœuf, Jus de Veau réduit (*le roi de la tendresse*)

*Allergènes : Céleri

Rinderfilet, reduzierter Kalbssaft (*der König der Zartheit*)

Dessert - Nachspeise

Mi-cuit au chocolat, sorbet Framboise

*Allergènes : Lait, Œuf, Gluten

Halb gebackener Schokoladenkuchen mit Himbeere Sorbet