



10/2025

Nos Plats Froids :

- **Salade de chèvre chaud noix et poire** (mélange de salade, croutons au chèvre, cerneaux de noix, morceaux de poire, vinaigrette au miel) **22.50€**

1A-3-7-8C-9-10-12

- **Duo de jambon du pays** (mélange de salade, jambon cru Lisanto, jambon cuit, tomates, cornichon, œuf, vinaigrette au miel), salade du buffet **23.50€**

Pommes frites

1A-3-7-10-12

- **Tartare de saumon maison** (mélange de salade, tomate, cornichon, câpres, citron, crème de raifort) **23.90€**

Pommes frites

1A-3-4-7-10

- **Heathly bowl** (mélange de salade, tomates cerise, oignons rouges, pois chiches, maïs, boulettes de légumes, vinaigrette aux herbes)

1A-3-7-10-12

22.50€

- **Filet américain**

pommes frites, salade du buffet

21.50€

1A-3-4-5-7-10

- **Assiette de crudités**

petite

5.70€

grande

9.90€



10/2025

Nos Plats Chauds :

Les poissons

- Assiette du pêcheur gratinée (loup de mer, saumon, cabillaud, crevettes, champignons)
purée de pommes de terre 26.50€
1A-2-3-4-7-9-10-12-14

- Filets de dorade sauce homardine 24.90€
riz pilaf
1A-2-4-7-9-10-12

- Scampi fritti, sauce rémoulade 19.80€
pommes frites
1A-2-3-4-7-9-10

Les volailles

- Bouchée à la reine traditionnelle, 20.50€
pommes frites
1A-3-6-7

- Cordon bleu de volaille sauce aux champignons, 21,50€
pommes frites
1A-3-7-9



10/2025

Les viandes

- **Goulasch à la Hongroise** (mijotée de bœuf en sauce, oignons, poivrons et champignons)

Tagliatelles fraîches 22.90€

1A-3-9

- **Choucroute garnie** (choucroute, saucisse Viennoise, Mettwurst, échine fumé, quenelle de foie de volaille)

pommes de terres vapeur

1A-9-10-12 24.50€

- **Entrecôte de bœuf 200gr (Argentine),** 29,50€
sauce au choix, pommes frites

Sauce au choix :

poivre (1A-3-7-9), champignons (1A-3-7-9),

beurre maître d'hôtel (7), béarnaise (3-6),

moutarde (1A-3-7-9-10)

Tous nos plats chauds sont accompagnés d'une salade du buffet

(Un seul passage par personne)



10/2025

MENUS ENFANT: 9.80€

Jusqu'à 10 ans

Bouchée à la reine avec frites (1A-3-7-9)

Ou

Crispy chicken fingers (poulet frit croustillant)
pommes frites
(1A-3-4-7-9-10)

Servi avec :

Une boule de glace parfum au choix

Et

Une boisson de 0.20 cl au choix



10/2025

Nos Desserts :

Apfelstrudel (1-3-7-8) 4.70 €

Apfelstrudel (1-3-7-8) 6.80 €
accompagné de glace vanille, crème anglaise et chantilly

Crème brûlée (3-7) 4.80 €

Coupe Colonel (6-7-12) 7.90 €
(2 boules de sorbet citron, vodka)

Pâtisseries au choix de 2.50 à 4.70 €
(1A-3-7)

Pour nos coupes glacées
Veuillez consulter notre carte des glaces
(Mövenpick)



10/2025

Apéritifs

Kir maison (Crémant mat cassis)	5.80€
Kir vin blanc	4.60€
Coupe Poll Fabaire	4.90€
Aperol Spritz	6.80€
Crodino, (Apéritif sans alcool)	5.60€
Bitter Rouge (Apéritif sans alcool)	5.60€
Gin	7.40€
Gin orange	10.80€
Gin tonic	10.80€
Campari	4.80€
Campari soda	5.70€
Campari orange	5.70€
Vodka	5.20€
Vodka orange	6.20€
Whisky	5.30€
Whisky coca	7.60€
Cynar	4.80€
Cynar Soda	5.50€
Ricard	4.50€
Martini Rouge / blanc	4.30€
Porto Rouge / blanc	4.80€



10/2025

Carte des Vins ouverts

Vins blancs :

Elbling Moselle Lux.	Verre 0.20cl	3.00€
Marque Nationale		

Rivaner Moselle Lux.	Verre 0.20cl	3.00€
Marque Nationale		

Pinot Blanc 1 ^{er} Cru	Verre 0.15cl	3.40€
	Pichet 0.25cl	5.70€

Auxerrois 1 ^{er} Cru	Verre 0.15cl	3.40€
	Pichet 0.25cl	5.70€

Riesling 1 ^{er} Cru	Verre 0.15cl	4.00€
	Pichet 0.25cl	6.70€

Pinot Gris Gd 1 ^{er} Cru	Verre 0.15cl	5.10€
	Pichet 0.25cl	8.50€

Chardonnay	Verre 0.15cl	4.30€
	Pichet 0.25cl	7.20€

Vin rosé:

Clapière	Verre 0.20cl	4.50€
Côtes de Provence	Pichet 0.25 cl	5.60€



10/2025

Vins rouges:

Côteaux d'Ardèche	Verre 0.15cl	4.20€
	Pichet 0.25 cl	7.00€
Château Grand Verdus	Verre 0.15cl	3.50€
	Pichet 0.25 cl	5.90€

Vins blancs

Chardonnay 2022 20.90€
Château Edmond de la Fontaine
Grand Premier Cru

Pinot Gris Schengen Markusberg 2022 23.80€
Grand Premier Cru
Les Domaines de Vinsmoselle

Riesling Greiveldange Hütte 2022 23.80 €
Grand Premier Cru
Sélection Vieilles Vignes
Les Domaines de Vinsmoselle

Crémant Poll Fabaire 25.50 €
Cuvée brut



10/2025

Vins rosés

Pinot Noir Rosé	2022	23.60 €
Edmond de la Fontaine		
Les Domaines de Vinsmoselle		

Château de Clapière	2022	15.40 €
Côtes de Provence- Cru classé		

Vins rouges

Château La Brûlerie	2020	16.00€
Bordeaux supérieur		

Château Puy-Blanquet	2018	33.30€
Grand Cru Saint Emilion		

Beaujolais Village	2021	18.10€
Louis Tête		



10/2025

Softs et Bières

Lodyss plate	0.25 cl	2.50€
Lodyss plate	0.50 cl	3.50€
Lodyss pétillante	0.25 cl	2.50€
Lodyss pétillante	0.50 cl	3.50€
Royal Bliss Tonic	0.20 cl	3.20€
Coca-Cola/Fanta/Sprite	0.20 cl	2.50€
Schweppes lemon	0.25 cl	3.20€
Schweppes Agrumes	0.25 cl	3.20€
Fuze tea pêche	0.25 cl	3.20€
Rivella Rouge	0.33 cl	2.70€
Jus de pommes	0.20 cl	2.90€
Jus multifruits	0.20 cl	2.90€
Jus d'orange Fairtrade	0.20 cl	2.90€
Jus d'orange pressée	0.20 cl	4.20€
Bière Pression Bofferding	0.25 cl	2.90€
Bière sans alcool Clausthaler	0.33 cl	2.90€
Bière Battin Gambrinus	0.33 cl	3.50€
Bière Battin brune	0.33 cl	4.00€
Bière Battin Fruitée	0.33 cl	4.00€



10/2025

Boissons chaudes

Expresso	2.50€
Café	2.50€
Cappuccino Italien	2.90€
Cappuccino Chantilly	2.90€
Chocolat chaud/froid	2.90€
Thé/ infusions	2.40€
Lait Russe	2.90€
Irish coffee/ Amaretto coffee	7.20€

En savourant le café Bruno Bio- Fairtrade,
Vous encouragez le commerce équitable et l'agriculture biologique
Torréfaction artisanale maison depuis 1930.



10/2025

Digestifs

Quetsch	4cl	4.30€
Framboise	4cl	6.70€
Mirabelle	4cl	6.70€
Poire Williams	4cl	6.70€
Cognac	4cl	5.90€
Grand Marnier	4cl	5.30€
Baileys	4cl	5.90€
Calvados	4cl	5.60€
Buff	4cl	4.60€
Averna	4cl	5.30€
Amaretto	4cl	5.30€



10/2025