

## Les Suggestions du moment :

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
<b>Feuilleté aux Champignons</b> <i>(1a, 3, 5, 7, 9, 12)</i>	14,00 €	
<b>Toast au Saumon fumé</b> <i>(1a, 4, 7, 9, 10)</i>	18,00 €	
<b>Terrine de Gibier « Maison »</b> <i>Confit d'Oignons (1a, 3, 7, 9, 12)</i>	10,00 €	
<b>Salade de Poulet au Tandori</b> <i>Gromperekichelcher (1a, 3, 7, 10)</i>	16,00 €	20,00 €
<b>Ris de Veau aux Morilles</b> <i>Gratin Dauphinois - Légumes (1a, 7, 9, 12)</i>		29,50 €
<b>Dos de Cabillaud aux Petits Légumes</b> <i>Pommes de terre écrasées - Sauce blanche (1a, 4, 7, 12)</i>		27,00 €
<b>Choucroute garnie</b> <i>Pommes de terre au Lard (9, 10, 12)</i>		24,00 €
<b>Judd mat Gaardebounen</b> <i>Pommes de terre au Lard (1a, 9, 10)</i>		24,00 €
<b>Boudin Noir</b> <i>Purée de Pommes de terre - Chou rouge - Compote (1a, 7, 9, 10)</i>		22,00 €
<b>Châteaubriand 2 personnes (temps de préparation 25 minutes)</b> <i>Gratin Dauphinois, Légumes, Sauce au choix (7)</i>		76,00 €
<b><u>Pizzas</u></b>		
<b>Pizza Tartufata</b> <i>Crème Ricotta - Crème de Truffe - Mozzarella - Fromage Raclette - Champignons Roquette - Parmesan - Huile de Truffe (1a, 7)</i>		19,00 €
<b>Cornetto di Bufala</b> <i>Tomate - Mozzarella di Bufala - Basilic - Jambon de Parme - Roquette - Parmesan Perles d'Amour (1a, 7)</i>		19,00 €