

BOIRE, MANGER & PROFITER EAT, DRINK & ENJOY

ENTRÉES/STARTERS/VORSPEISEN

Saumon fumé & ses toasts  16,00 €
Smoked Salmon and toast/Räucherlachs toast

Terrine de foie gras de canard mi-cuit 18,00 €
Terrine of duck foie gras /Gänseleber-terrine

Potage de légumes  9,00 €
Vegetable soup/Gemüsesuppe

Salade verte 6,00 €
Green salad/Salat der saison

PLATS/MAIN COURSES/HAUPTSPEISEN

Filet de poulet, sauce aux morilles 18,00 €
Chicken fillet, morel sauce
Hähnchenbrust filet, Morchelsauce

Blanquette de veau 20,00 €
Veal stew/Kalbsragout

Crevettes au curry & lait de coco 19,00 €
Shrimps curry and coconut milk /Garnelen Curry und Kokosmilch

Filet de poisson du jour, huile vierge
et condiments croquants  19,00 €
Fish filet of the day, italian olive oil sauce
Fischfilet des Tages, Sauce mit Olivenöl (jusque 22h30 / until 10:30 pm)

Fish & Chips (jusque 22h30 / until 10:30 pm) 19,00 €

GARNITURE/SIDE/BEILAGE

Riz Camarguais aux petits légumes/rice Carmarguais
With vegetables/Camargue rice mit Gemüse
Ou/or/oder Tagliatelles fraîches/Tagliatelli/Tagliatelle

SNACKS

Croque Monsieur 9,00 €
Toasted ham and cheese sandwich/Schinken-käse-toast

Salade caesar au poulet & tomates confites 14,00 €
Caesar Salad with chicken, Sundried tomatoes and parmesan
Cäsar-Salat - (jusque 22h30 / until 10:30 pm) 

Quiche aux poireaux et parmesan, salade verte 10,00 €
Leek and parmesan cheese pie, salad/Lauchtorte mit salat

FROMAGE/CHEESE/KÄSE

Assiette de fromages 11,00 €
Cheese selection/Käseteller

DESSERTS/DESERTS/NACHSPEISEN

Mousse chocolat 6,00 €
Chocolate mousse/shokoladen mousse

Salade de fruits 8,00 €
Fresh fruits salad/Obstsalat 

Yaourt nature ou fruits (2 pièces) 6,00 €
Plain yoghurt or yoghurt with fruits (2 pieces)
Naturjoghurt oder fruchjoghurt (2 zimmer)

Crème brûlée 6,00 €

PETIT DÉJEUNER - BREAKFAST

15,00 €

Le Petit déjeuner en chambre est servi de 06h30 à 11h00
Breakfast in your room, is served from 6.30 until 11.00 am
Frühstück in schlafzimmer bis 6.30 zu 11.00

MENU ENFANT CHILD MENU/KINDERMENU

12,00 €

Steak haché, frites /chopped steak with french fries
fleischbratling mit pommes frites (jusque 22h30/until 10:30 pm)

Ou/or/oder

Croque Monsieur/toasted ham and cheese
sandwich/schinken-käse-toast

Mousse au chocolat/chocolate mousse/shokoladen sahn
Ou/or/oder

Salade de fruits /Fresh fruits salad/obstsalat

MENU MINCEUR/DIET MENU

LEICHTE KÜCHE

(jusque 22h30 / until 10:30 pm)

28,00 €

Saumon fumé & ses toasts
Smoked Salmon and toast/Räucherlachs mit toastbrot

Filet de poisson du jour, huile vierge
et condiments croquants
Fish filet of the day, italian olive oil sauce
Fischfilet des Tages, Sauce mit Olivenöl

Salade de fruits /Fresh fruits salad/obstsalat

BOISSONS

BEVERAGES/GETRÄNKE

Eau minérale plate ou gazeuse	50 cl	100 cl
Mineral water still or sparkling	4,00€	6,00€
Mineralwasser stilles oder sprudel		

Sodas/Jus de fruits	25 cl
Soft drinks/Fruit juices	4,00/5,00€

Bière / Beer / Bier	25 cl	50 cl
Heineken Pression	3,50 €	6,50 €
Affligem Pression	4,50 €	8,50 €

Bouteille :	33 cl
Duvel, Tripel Karmeliet, Chimay, Corona	6,00€

Vins au verre

Rouge : Ch. Beauregard-Ducasse - Bordeaux	6,50€
Blanc : Cheverny - Loire	5,00€
Rosé : La Rouillère - Côtes de Provence	5,50€

Vins Rouges /Red Wines/Rotweine	37,5 cl	75 cl
--	----------------	--------------

Ch. Beauregard-Ducasse	18,00€	32,00€
AOC Bordeaux		

Cröze Hermitage	19,00€	34,00€
AOC Côtes du Rhône		

Vins Blancs /White Wines/Weissweine

Riesling	15,00€	26,00€
AOC Alsace		

Menetou Salon	19,00€	34,00€
AOC - Loire		

Vins Rosés /Rose Wines/Roseweine

Domaine de la Rouillère	32,00€
Côtes de Provence AOC	

Champagnes

	75 cl
Moët et Chandon Brut Impérial	62,00 €
Mumm blanc de blanc	82,00 €
Laurent Perrier Rosé	120,00 €
Perrier Jouët «Belle Epoque»	132,00 €
Dom Pérignon	180,00 €