



**Menu de la semaine du 01.06.26 – 06.06.26**  
**Tagesgerichte der Woche vom 01.06.26 – 06.06.26**

**Lundi/Montag**

Entrée : Salade verte  
Plat : Steak haché de bœuf, petits pois et carottes à la crème  
Vorspeise: Grüner Salat  
Hauptgang: Rinderhacksteak, Erbsen und Karotten in Rahmsauce

**Mardi/Dienstag**

Entrée : Œufs mayonnaise  
Plat : Émincé de bœuf sauté, spaghetti à la sauce tomate  
Vorspeise: Ei und Mayonnaise  
Hauptgang: Gebratene Rindfleischstreifen, Spaghetti mit Tomatensauce

**Mercredi/Mittwoch**

Entrée : Carpaccio de betterave à la feta et crème balsamique à la framboise  
Plat : Onglet de bœuf poêlé, ratatouille maison  
Vorspeise: Rote-Bete-Carpaccio mit Feta und Himbeer-Balsamico-Creme  
Hauptgang: Gebratenes Rinder-Onglet, hausgemachte Ratatouille

**Jeudi/Donnerstag**

Entrée : Toast de chèvre au miel sur lit de jeunes pousses  
Plat: Pêle-mêle végétarien, patates douces, mousseline de carottes et Sauce chien (antillaise)  
Vorspeise : Ziegenkäsetoast mit Honig auf einem Bett aus jungen Blattsalaten  
Hauptgang: Vegetarisches Allerlei mit Süßkartoffeln, Karottenmousseline mit Sauce Chien (antillische Kräutersauce)

**Vendredi/Freitag**

Entrée : Accras de légumes, salade légère  
Plat : Omble chevalier à la génévoise, pommes de terre tournées  
Vorspeise : Gemüse-Akras mit Salat  
Hauptgang: Saibling nach Genfer Art, Kartoffeln

**Samedi/Samstag**

Entrée : Salade mêlée  
Plat : Filet de bar en court-bouillon façon antillaise, riz basmati  
Vorspeise : Gemischter Salat  
Hauptgang: Wolfsbarschfilet im Court-Bouillon nach antillischer Art, Basmatireis

**Preis/Prix**

Entrée, plat, dessert (tarte du jour) 25€  
Entrée plat ou plat dessert 22€  
Plat seul 19€

Vorspeise, Hauptgang und Dessert (Tageskuchen) 25€  
Vorspeise und Hauptgang oder Hauptgang und Dessert 22€  
Hauptgang 19€