

Les Entrées Froides

Le Carpaccio de Boeuf au Parmesan.....	16.80
Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest.....	17.80
Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest avec son Verre de Monbazillac.....	21.20
Le Pâté Campagnard Garni.....	13.50
L'Assiette de Jambon Pata Negra Jabugo.....	22.40
Le Cocktail aux Crevettes.....	15.70
Le Cocktail aux Scampi.....	16.60
L'Assiette de Saumon Fumé Maison.....	15.70
Le Tartare de Saumon et son Toast.....	15.70
Le Carpaccio de Saumon Frais aux Baies Roses.....	16.80
La Salade de Scampi et Crevettes Roses au Vinaigre de Framboise.....	15.80
La Salade Brideler Stuff	17.20
Foie Gras, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé, Cuisses de Cailles Fumées, ...	

Les Entrées Chaudes

Le Potage du Jour	6.90
La Soupe de Poissons avec sa Rouille et ses Tartines à l'Ail.....	15.60
Les Cuisses de Grenouilles Sautées à l'Ail(10 Pièces) ❶.....	16.70
La Demi-Douzaine d'Escargots	12.40
La Douzaine d'Escargots	18.70
Le Feuilleté de Champignons Frais Sautés à l'Échalote ❷.....	13.60
La Bouchée à la Reine.....	13.10

Les Salades

L'Assiette de Crudités Variées ❷.....	15.70
La Salade Fromagère ❷.....	17.20
La Salade de Scampi et Crevettes Roses au Vinaigre de Framboise.....	21.10
La Salade Campagnarde	17.60
Champignons Frais Sautés, Lardons, Fromage, Pommes de Terre Rôties	
La Salade Brideler Stuff	22.90
Foie Gras, Saumon Fumé, Magret de Canard Fumé, Cuisses de Cailles Fumées, ...	

Les Poissons Froids

L'Assiette de Saumon Fumé Maison et son Toast.....	19.90
Le Tartare de Saumon et son Toast.....	19.90
Le Carpaccio de Saumon aux Baies Roses avec Pommes Frites et Salade.....	21.70

Les Poissons Chauds

Les Filets de Sole à la Normande.....	32.40
Le Dos de Cabillaud au Cerfeuil.....	27.70
Le Filet de Saumon Béarnaise avec Riz.....	23.40
Le Filet de Saumon aux Fines Herbes avec Riz.....	23.40
Le Filet de Sandre au Riesling avec Riz.....	24.80
Le Filet de Sandre à la Bordelaise avec Riz.....	24.80
La Truite avec Purée Maison et Légumes... ❶ ... Meunière, aux Amandes ou au Riesling.....	22.90
Le Gratin de Poissons du Marché avec Riz.....	25.90
Les Scampi Sautés à l'Ail sur leur Nid de Tagliatelles.....	26.40

Les Viandes Rouges

Le Filet de Cheval avec Pommes Frites et Salade... ... Sauce Brideler Stuff, au Poivre Vert ou au Roquefort.....	24.90
Le Filet de Boeuf avec Pommes Frites et Légumes... ... Sauce Crème, Sauce Brideler Stuff, Sauce au Poivre Vert, Sauce au Roquefort, Sauce Crème Champignons ou Beurre Maître d'Hôtel.....	27.80
... Béarnaise	28.80
L'Entrecôte de Boeuf avec Pommes Frites et Salade... ... Sauce Crème, Sauce Brideler Stuff, Sauce au Poivre Vert, Sauce au Roquefort, Sauce Crème Champignons ou Beurre Maître d'Hôtel.....	26.20
... Béarnaise.....	27.20
La Couronne d'Agneau au Jus de Romarin avec Croquettes et Légumes.....	28.90
Le Magret de Canard à l'Orange avec Croquettes et Légumes.....	25.90
Le Magret de Canard au Poivre Vert avec Croquettes et Légumes.....	25.90
Le Filet Américain avec Pommes Frites et Salade.....	22.40

Pour répondre au mieux à tous les goûts, nous servons le jaune d'oeuf, les câpres et les oignons à part

Les Viandes

La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites et Salade.....	17.90
L'Escalope Viennoise avec Pommes Frites et Salade.....	20.20
Supplément Sauce au Choix.....	2.90
L'Escalope de Veau avec Pommes Frites et Salade avec Sauce Crème, Sauce Crème Champignons, Sauce au Poivre Vert ou Sauce au Roquefort.....	23.90
Le Cordon Bleu Brideler Stuff avec Pommes Frites et Salade.....	23.90
Fromage Raclette, Jambon Cru, Sauce Crème	
Le Cordon Bleu Pané avec Pommes Frites et Légumes.....	22.70
Le Cordon Bleu Pané avec Pommes Frites et Légumes avec Sauce Crème, Sauce Crème Champignons, Sauce au Poivre Vert ou Sauce au Roquefort.....	23.90
La Casserole de Rognons de Veau au Madère avec Riz.....	24.40
La Casserole de Rognons de Veau à la Moutarde avec Riz.....	24.40
L'Émincé de Veau à la Zurichoise avec Spätzle Frais et Salade ❶.....	24.40
Les Cuisses de Grenouilles Sautées à l'Ail (20 Pièces) ❶.....	24.40

Les Plats Luxembourgeois

Judd matt Gaardebounen an gebotschte Gromperen.....	19.70
Collet de Porc Fumé avec Fèves de Marais et Pommes Sautées	
Liëwerkniddelen matt Speckgromperen an Sauermous.....	19.30
Quenelles de Foie avec Pommes au Lard et Choucroute	
Panéierten Kuddelfleck (en saison) ❶.....	22.60
Tripes Panées avec Pommes Nature et Sauces Rémoulade et Piquante	
Wäinzoosis matt Moschterzooss Hausmacher Gromperenpurée an Geméis.....	18.40
Saucisses au Vin avec Sauce Moutarde, Pommes Purée Maison et Légumes	
La Choucroute Garnie avec Pommes au Lard.....	20.70
La Langue de Veau au Madère avec Pommes Nature.....	24.40
La Tête de Veau à l'Ancienne.....	24.40
Le Jambon Cru avec Pommes Frites et Salade.....	18.90
Le Jambon Cuit avec Pommes Frites et Salade.....	18.50
Le Jambon Mixte avec Pommes Frites et Salade.....	19.10

❶=Pas disponible les Dimanches à Midi ❷=Convient pour Végétariens

Les Pâtes

Les Spaghetti à la Bolognaise.....	16.90
Les Spaghetti au Roquefort.....	16.90

Les Plats Végétariens

Le Gratin de Légumes Frais.....	17.60
Les Escalopes de Céleri Panées avec Salade, Sauce Rémoulade.....	17.60

Les Plats pour les Enfants

L'Escalope Viennoise avec Pommes Frites et Légumes.....	13.80
La Bouchée à la Reine avec Pommes Frites.....	13.80
Les Fish Fingers avec Pommes Frites.....	13.80
Les Spaghetti au Beurre et au Fromage ②.....	13.30
Les Spaghetti Sauce Crème Champignons •.....	14.30
Les Spaghetti à la Bolognaise.....	14.30

Les Plats Froids

Le Carpaccio de Boeuf au Parmesan avec Pommes Frites et Salade.....	21.70
L'Assiette de Jambon Pata Negra Jabugo avec Pommes Frites et Salade.....	29.90
L'Assiette Maison avec Pommes Frites ①.....	17.40
Bauerepâté matt Cruditéiten an gebotschte Gromperen ①.....	16.20
Pâté Campagnard avec Crudités et Pommes Sautées	
Fiërklesjelli matt Cruditéiten an gebotschte Gromperen ①.....	16.20
Porcelet en Gelée avec Crudités et Pommes Sautées	
Wirschtercher matt Gromperenzalot ①.....	14.70
Saucisses Viennoises avec Salade de Pommes de Terre	
La Tartine Gruyère ①②.....	14.00
La Tartine Saucisse ①.....	13.50
La Tartine Jambon Cru ①.....	15.80
La Tartine Jambon Cuit ①.....	15.80
La Tartine Jambon Mixte ①.....	15.80