

## Plats

Steak Haché Maison	13,00
Homemade Minced Beef Hausgemachtes Hacksteak (Rind)	
Tartare de Boeuf	18,00
Raw Minced Beef Rohes angerichtetes Hackfleisch (Rind)	
Onglet de Boeuf	18,00
Côte de Veau, Sauce au Cèpes	18,00
Veal Chop with Cep - Sauce Kalbskotelett mit Steinpilzsoße	
Truite fraîche aux Amandes	16,50
Fresh Trout with Almonds Frische Forelle mit Mandeln	
Filet de Sandre, Sauce à l'Aneth et Citron	16,50
Zanderfilet with Dill- Lemon-Sauce Zanderfilet in Dill-Zitronensauce	
Cuisses de Grenouilles persillées	19,00
Frog-Legs Froschschenkel	

Nos Plats sont servis avec Frites ou Gratin Dauphinois  
Served with 'Gratin Dauphinois' (Potatoes & Cream) or homemade French Fries  
Als Beilage Kartoffelgratin oder hausgemachte Pommes Frites

Assiette Ardéchoise	16,00
Pommes de Terre et Caillette chaude, Fromage fondu, Salade Verte et Charcuterie locale Warm Potatoes & 'Caillette' (local speciality), Melted Cheese, Green Salad & local Porc-Meats Warme Kartoffeln & 'Caillette' (lokale Spezialität), Geschmolzener Käse, Salat, lokaler Schinken & Wurst	

Prix nets