

# Le Rendez-vous



## ENTRÉES

**TERRINE DE FOIE GRAS MAISON GARNIE AVEC SA COMPOTE DE MANGUES ET PAPAYES PRUNEAUX AU PORTO 23.00/33.00**

HAUSGEMACHTE ENTENLEBERTERRINE MIT ZWETSCHGENKOMPOTT, MANGO & PAPAYA-CHUTNEY

HOMEMADE FOIE GRAS WITH MANGO AND PAPAYA CHUTNEY AND PLUM

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE 6 PC./ 12 PC. (BEURRE MAISON) 15.00/30.00**

WEINBERGSCHNECKEN (6 ST./ 12 ST.) (HAUSGEMACHTE BUTTER)

SNAILS (6PCS/ 12 PCS) (HOMEMADE BUTTER)

**CARPACCIO DE BOEUF ET ROQUETTE À L'HUILE DE TRUFFES AVEC COPEAUX DE PARMESAN 22.00**

RINDS-CARPACCIO AN TRÜFFELÖL MIT RUCOLA UND PARMESAN-SPLITTER

BEEF-CARPACCIO WITH PARMESAN, RUCOLA AND TRUFFLE OIL

**OS À MOËLLE ACCOMPAGNÉ DE SON PAIN GRILLÉ (15 MIN. VORBEREITUNG) 19.50**

MARKKNOCHEN MIT TOASTBROT

MARROW BONE WITH TOAST

**SALADE DE CHÈVRE CHAUD 21.50**

SALAT MIT WARMEN ZIEGENKÄSE, GRATINIERT MIT HONIG & NÜSSEN

SALAD WITH WARM GOAT'S CHEESE, GRATINATED WITH HONEY AND NUTS)

**SALADE D'ENDIVES AUX ROQUEFORT ET NOIX DE GRENOBLE 16.50**

CHICORÉE SALAT MIT ROQUEFORT UND BAUMNÜSSE AUS GRENOBLE

ENDIVE SALAD WITH ROQUEFORT AND WALNUTS FROM GRENOBLE

**SALADE DE ROQUETTE À L'HUILE DE TRUFFES ET PARMESAN 14.50**

RUCOLA SALAT AN TRÜFFELÖL MIT PARMESAN-SPLITTER

RUCOLA SALAD WITH PARMESAN AND TRUFFLE OIL

**SALADE VERTE/MIXTE ET VINAIGRETTE MAISON 11.00/ 13.50**

GRÜNER SALAT / GEMISCHTER SALAT MIT UNSEREM HAUSDRESSING

GREEN SALAD / MIXED SALAD WITH OUR HOMEMADE DRESSING

**SOUPE MAISON DU JOUR 13.00**

HAUSGEMACHTE TAGESSUPPE

HOMEMADE SOUP OF DE DAY

# VIANDES

**CUISSES DE GRENOUILLES EN PERSILLADE LE RENDEZ-VOUS ET POMMES ALLUMETTES 26.00/46.00**

FROSCHSCHENKEL LE RENDEZVOUS MIT PETERSILIE UND POMMES ALLUMETTES  
FROG LEGS LE RENDEZVOUS WITH PARSLEY AND POMMES ALLUMETTES

**CÔTE DE VEAU AU FOUR 350GR. SÉLECTION GOURMET AVEC TAGLIATELLE MAISON ET SAUTÉ DE POIREAUX 59.50**

KALBSKOTELETT AUS DEM OFEN SERVIERT MIT FRISCH SAUTIERTEM LAUCH UND HAUSGEMACHTER TAGLIATELLE  
BAKED VEAL CUTLET SERVED WITH FRESH SAUTED LEEKS AND HOMEMADE TAGLIATELLE

**FILET DE BOEUF GRILLÉ 200GR. GARNIS DE LÉGUMES ET POMMES ALLUMETTES 56.00**

GEGRILLTES RINDSFILET SERVIERT MIT FRISCHEM GEMÜSE UND POMMES ALLUMETTES  
GRILLED FILET OF BEEF SERVED WITH FRESH VEGETABLE AND POMMES ALLUMETTES

**DÉS DE FILET DE BŒUF À LA DIJONAISE EN COCOTTE, HARICOTS PLAT ET SPÄTZLI MAISON 49.00**

RINDSFILETWÜRFEL AN COGNAC-SENFSAUCE IN EINER COCOTTE SERVIERT MIT COCOBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI  
BEEF FILLET CUBES IN COGNAC MUSTARD SAUCE SERVED IN A COCOTTE WITH COCO-BEANS AND SPÄTZLI

**ONGLET DE BŒUF, SAUCE ÉCHALOTE ET POMMES ALLUMETTES 38.00**

RINDS ONGLET AN HAUSGEMACHTER SCHALOTTENSAUCE MIT POMMES ALLUMETTES  
BEEF ONGLET WITH RED ONIONS SAUCE AND POMMES ALLUMETTES

**TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU LE RENDEZ-VOUS AVEC POMMES ALLUMETTES ET SALADE 39.50**

RINDSTATAR LE RENDEZ-VOUS HANDGESCHNITTEN MIT POMMES ALLUMETTES UND SALAT  
STEAK TARTARE WITH POMMES ALLUMETTES AND SALAD

---

**NOS SAUCES MAISON : POIVRE, ÉCHALOTE, BÉARNAISE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 5.50**

HAUSGEMACHTE SAUCEN: PFEFFERSAUCE, ZWIEBELSAUCE, SAUCE BÉARNAISE, KRÄUTERBUTTER

HOMEMADE SAUCES: PEPPER SAUCE, ONION SAUCE, BÉARNAISE SAUCE, HERB BUTTER

---

# NOS BURGER'S

## **BURGER ST. TROPEZ 200GR. VIANDE DE BŒUF & GAMBAS 39.00**

RINDER-PATTY & GAMBAS MIT HAUSGEMACHTEM BROT, AVOCADO-WASABI GUACAMOLE, SALAT UND KARMELISIERTE ZWIEBELN  
BEEFPATTY & GAMBAS WITH HOMEMADE BREAD AND AVOCADO-WASABI GUACAMOLE, SALAD AND CARAMELIZED ONIONS

## **BURGER LE RENDEZ-VOUS 200GR. VIANDE DE BŒUF & REBLOCHON 35.00**

RINDER-PATTY & REBLOCHON MIT HAUSGEMACHTEM BROT, SALAT, TOMATEN, KARMELISIERTE ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTE COCKTAIL- UND POMERYSAUCE  
BEEFPATTY & REBLOCHON-CHEESE, HOMEMADE BREAD, LETTUCE, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS AND HOMEMADE COCKTAIL- AND POMERYSAUCE

## **BURGER CLASSIQUE 200GR. VIANDE DE BŒUF 32.50**

RINDER-PATTY MIT HAUSGEMACHTEM BROT, SALAT, TOMATEN, KARMELISIERTE ZWIEBELN UND HAUSGEMACHTE COCKTAIL- UND POMERYSAUCE  
BEEFPATTY WITH HOMEMADE BREAD, LETTUCE, TOMATOES, CARAMELIZED ONIONS AND HOMEMADE COCKTAIL- AND POMERYSAUCE

---

### **BURGER GARNITURE : POMMES ALLUMETTES**

BURGER BEILAGE : POMMES ALLUMETTES

BURGER SIDE DISH : POMMES ALLUMETTES

---

# POISSONS

## **POISSON ENTIER DU JOUR AVEC ÉPINARD FRAIS ET RIZ DE CARMARGUE PRIX SUR DEMANDE**

GANZER FISCH MIT FRISCHEM SPINAT UND REIS AUS DER CARMARGUE  
WHOLE FISH WITH FRESH SPINACH AND RICE FROM THE CAMARGUE

FRAGEN SIE UNS NACH DEM TAGESFISCH  
ASK ABOUT THE FISH OF THE DAY

## **STEAK DE THON À LA PLANCHA RIZ DE CAMARGUE BIO ET ÉPINARDS FRAIS 47.00**

TUNA STEAK MIT FRISCHEM BLATTSPINAT UND REIS AUS CAMARGUE  
TUNA STEAK WITH FRESH SPINACH AND RICE FROM CAMARGUE

## **TARTARE DE THON SUR UN LIT D'AVOCATS ET WAKAME À L'HUILE DE SÉSAME 26.00/39.00**

TUNA TATAR AUF EINEM BETT VON AVOCADO UND MEERESALGEN AN SESAMÖL MIT  
GERÖSTETEN BROT  
TUNA TARTARE WITH WAKAME & AVOCADO AND SESAME OIL WITH TOASTED BREAD

# PÂTES FRAÎCHES MAISON

## **RAVIOLIS FARCIS MAISON 28.50**

RAVIOLI GEFÜLLT NACH ART DES HAUSES  
RAVIOLI HOMEMADE FILLED

## **TAGLIATELLES AU JAMBON DU SUD-TYROL ET ÉPINARDS FRAIS À LA CRÈME 26.50**

TAGLIATELLE MIT ROHSCHINKEN AUS SÜDTIROL UND FRISCHEM BLATTSPINAT AN RAHM  
TAGLIATELLE WITH HAM FROM SÜDTIROL AND FRESH SPINACH WITH CREAM

## **TAGLIATELLES SAUCE SAFRAN FRAIS ET BRUNOISE DE LÉGUMES 25.50**

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SAFRAN UND GEMÜSEBRUNOISE AN FEINER RAHMSAUCE  
TAGLIATELLE WITH FRESH SAFFRON AND VEGETABLE BRUNOISE IN CREAM SAUCE

## **TAGLIATELLES AUX LÉGUMES DU JOUR ET PIGNONS DE PIN 25.50**

TAGLIATELLE MIT FRISCHEM SAISONGEMÜSE UND PINIENKERNE  
TAGLIATELLE WITH FRESH VEGETABLES AND PIN NUTS

## **TAGLIATELLES À LA CARBONARA 24.50**

---

**DISPONIBLE ÉGALEMENT AVEC DES SUPPLEMENT CREVETTE OU POULET SUR DEMANDE  
15.00/9.50**

AUF WUNSCH AUCH MIT GAMBAS ODER POULET-STREIFEN SERVIERT  
ALSO AVAILABLE WITH GAMBAS OR CHICKEN STRIPS UPON REQUEST.

---

## DESSERTS MAISON

### **ASSIETTE DE FROMAGES 24.00**

GEMISCHTER KÄSETELLER  
SELECTION OF CHEESES

### **TARTE TATIN AU FOUR ET BOULE DE GLACE VANILLE 15.50**

HAUSGEMACHTE TARTE TATIN AUS DEM OFEN MIT VANILLE GLACE  
HOMEMADE TARTE TATIN FROM THE OVEN WITH VANILLA ICE-CREAM

### **PROFITEROLES À LA GLACE VANILLE ET SAUCE AU CHOCOLAT ET CHANTILLY 15.50**

WINDBEUTEL GEFÜLLT MIT VANILLE GLACE UND WARMER SCHOKOLADENSAUCE  
PUFFS FILLED WITH VANILLA ICE-CREAM AND WARM CHOCOLATE SAUCE

### **FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE 14.50**

WARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLE GLACE  
HOT CHOCOLATE CAKE WITH VANILLA ICE CREAM

### **CRÈME BRULÉE LE RENDEZ-VOUS VANILLE FRAICHE DE MADAGASCAR 13.50**

### **MOUSSE AU CHOCOLAT 13.50**

### **COUPE LE RENDEZ-VOUS 17.50**

### **SORBET CITRON À LA VODKA / SORBET PRUNE À LA VIEILLE PRUNE / SORBET POIRE À LA WILLIAMS**

ZITRONENSORBET MIT VODKA/ ZWETSCHGENSORBET MIT VIEILLE PRUNE/  
BIRNENSORBET MIT WILLIAMS  
LEMONSORBET WITH VODKA/ PLUMSORBET WITH VIEILLE PRUNE/ PEARSORBET WITH  
WILLIAMS

### **CAFÉ LIÉGEOIS 13.50**

### **GLACE VANILLE-CAFÉ, ESPRESSO ET CHANTILLY**

VANILLE-MOCCA GLACÉ MIT ESPRESSO UND SCHLAGRAHM  
VANILLA-MOCCA ICE CREAM WITH ESPRESSO AND WHIPPED CREAM

### **CHOCOLAT LIÉGEOIS 13.50**

### **GLACE CHOCOLAT-VANILLE AVEC SON CHOCOLAT CHAUD ET SA CHANTILLY**

SCHOKOLADEN-VANILLE GLACÉ MIT HEISSER SCHOKOLADE UND SCHLAGRAHM  
CHOCOLATE-VANILLA ICE-CREAM WITH HOT CHOCOLATE AND WHIPPED CREAM

### **VARIÉTÉS DE GLACES 6.50 BOULE**

### **VANILLE, CHOCOLAT, FRAISE, CAFÉ, CITRON, PRUNE, POIRE**

GLACE-SORTEN: VANILLE, SCHOKOLADE, ERDBEERE, MOCCA, ZITRONE, ZWETSCHGE, BIRNE  
ICE CREAM VARIETIES: VANILLA, CHOCOLATE, STRAWBERRY, MOCCA, LEMON, PLUM, PEAR

---

BEI ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN WIRD IHNEN UNSER SERVICEPERSONAL GERNE AUSKUNFT  
GEBEN.

ALLE PREISE SIND IN SCHWEIZER FRANKEN INKL. 8,1 % MWST

---