

Restaurant Le Rendez-vous

Les Spécialités du soir



ENTRÉES

DUO DE FOIE GRAS DU PÉRIGORD PÔLÉ ET EN TERRINE MAISON, COMPOTE DE MANGUES ET PAPAYES 33.50

DUO DE FOIE GRAS GEBRATEN UND ALS TERRINE MIT KOMPOTT AUS MANGO UND PAPAYA

ŒUF POCHÉ ET SAUTÉ D'ASPERGES VERTES AU JAMBON DU SUD-TIROL ET SAUCE PARMESAN 19.50

POCHIERTES EI MIT FRISCHEN GRÜNEN SPARGELN UND ROHSCHINKEN AUS SÜDTIROL AN HAUSGEMACHTER PARMESANSAUCE

SALADE DE MÂCHE AVEC ŒUF, LARDONS ET CROÛTONS MAISON 16.50
NÜSSLISALAT MIT SPECK, EI UND HAUSGEMACHTEN CROÛTONS

POISSON & FRUITS DE MER

POISSON ENTIER AVEC ÉPINARD FRAIS ET RIZ DE CARMARGUE SUR DEMANDE

GANZER FISCH MIT FRISCHEM SPINAT UND REIS AUS DER CARMARGUE

SAUTÉES DE GAMBAS À LA PROVENÇALE AU PIMENT D'ESPELETTE AVEC ÉPINARD FRAIS ET RIZ DE CAMARGUE 49.00

SAUTIERTE GAMBAS À LA PROVENÇALE MIT PIMENT D'ESPELETTE, FRISCHEM SPINAT UND REIS AUS DER CAMARGUE

PLATS PRINCIPAUX

LA CÔTE DE VEAU SÉLECTION GOURMET AU FOUR 350GR. AUX MORILLES FRAICHES AVEC ASPERGES VERTE, POMMES DE TERRE NOUVELLE 72.00

KALBSKOTELETTE SÉLECTION GOURMET 350GR. MIT SAUTIERTEN MORCHELN UND FRISCHEN GRÜNEN SPARGELN

FILET DE BŒUF 200G, SAUCE AU POIVRE, POMMES ALLUMETTES ET ÉPINARD FRAIS 61.50

FILET DE BOEUF 200G, MIT PFEFFERSAUCE, POMMES ALLUMETTES UND FRISCHEM SPINAT

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

RINDSFILETWÜRFEL AN COGNAC-SENFSAUCE IN EINER COCOTTE SERVIERT MIT COCOBOHNEN UND HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI

POT AU FEU LE RENDEZ-VOUS EN COCOTTE 43.00

SIEDFLEISCH (HOHRÜCKEN), MARKBEIN, KARTOFFELN UND GEMÜSE IN DER COCOTTE

TAGLIATELLE MAISON, AUX MORILLES FRAICHE À LA CRÈME 28.50/ 39.00

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE MIT SAUTIERTEN MORCHELN AN RAHMSAUCE



FRISCHE MORCHELN SIND DA!
ALS BEILAGE ODER VORSPEISE 17.00/ 23.00