

Bienvenue

Tonga soa
Willkommen
Welcome



fait maison

Le carpaccio de boeuf , race Charolaise 14 €
vinaigrette balsamique et copeaux de fromage à la façon du chef



Rindscarpaccio mit Balsamico-Vinaigrette und Käsesplitter nach Art des Chef
Beef carpaccio, balsamic dressing and chef's style cheese shavings

Quiche maison végétarienne poireaux- mascarpone, 14 €
avec petite salade

Hausgemachte vegetarische Lauch-Mascarpone-Quiche mit einem kleinen Salat
Homemade vegetarian leek and mascarpone quiche, with a small salad



La végétarienne de l'Auberge

Samosas légumes, frites patate douce, oignons ring, beignet légumes
frites manioc, piment doux farci au fromage
vegetarischer Teller nach "Art" des Hauses 18 €

Home-made vegetarian plate



Cuisses de grenouilles

(ail, persil, dés de tomate , juste grillées ou avec sauce crème)

Froschenkel mit knoblauch, Tomaten, mit Petersillie oder Sahnesosse

Frog's legs with garlic, parsley, and tomato or cream sauce

spécialité du chef 26 €



Suggestion du moment



les îles

Nos entrées Exotiques



fait maison

Samosas "maison" à la viande de bœuf (4 pièces) et achards de légumes

Rindfleisch mit gewürze in Knusperteig und Exotische Gemischtes Gemüse 13 €

Meat Samosas (beef) with vegetable



Beignets de crevette "maison" (3 pièces) et achards de légumes

Garnelen-Krapfen "Beignet" und Exotische Gemischtes Gemüse 13 €

Deep fried prawns with vegetable



Nems au poulet (4 pièces) et achards de légumes 13 €

Frühlingsrollen "Nem" mit gebratenem Geflügel und Exotische Gemischtes Gemüse

Home made chicken spring rolls with vegetable



Acras de morue "maison" (4 pièces) et achards de légumes 13 €

Kabeljau-Krapfen "Beignet" und Exotische Gemischtes Gemüse

Cod fritters with vegetable



L' assiette découverte des îles 15 €

avec achards de légumes, samosa, acras, beignet crevette, nem poulet et frites de manioc

Kleiner Gemischter Teller mit Rindfleisch mit Gewürze in Knusperteig, Garnelen-Beignet

Frühlingrollen, Kabeljau-Krapfen "Beignet", Maniok chips

Platter of samosas, Cod fritters, deep fried prawns and spring rolls vegetable and Cassava chips



X1



X1



X1



X1



X3



LA MAXI ASSIETTE EXOTIQUE du CHEF (spécialité de la maison)

avec achards, samosas, acras, beignet crevette, nems poulet, beignets calamar, frites de manioc

pour les gourmands, en plat unique ou à partager 20 €

Gemischter Teller mit Rindfleisch mit Gewürze in Knusperteig, Garnelen-Beignet und Frühlingrollen

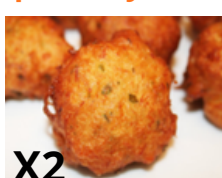
Kabeljau-Krapfen, Tintenfisch-Krapfen, Krapfen Paprika gefüllte Ziegenkäse "Spezialität des Hauses"

The chefs exotic plate samosas, Cod fritters, deep fried prawns, spring rolls vegetable "nem" squid

fritters and Cassava chips "Speciality of the house"



X2



X2



X1



X2



X4



X4



Nos produits de la mer

Filet de Tilapia (océan indien) au four sur petits légumes et ses crevettes tropicales - Riz thaï parfumé 28 €

Filet vom Tilapia (Indischer Ozean) im Ofen auf kleinem Gemüse und tropische Garnelen duftender thailändischer Reis

Fillet of Tilapia (Indian Ocean) in the oven on small vegetables and tropical shrimps fragrant thai rice



**Crevettes tropicales semi-décortiquées (6 pièces) 30 €
flambées au rhum - Riz thaï parfumé**

Tropische Garnelen (6 Stk), flambiert mit Rum, duftender thailändischer Reis

Tropical prawns (6 pieces) flambéed with rum, fragrant Thai rice



Nos viandes Exotiques

Tsakitsaky "un classique des îles" 22 €

Ailerons de poulet marinés aux épices sur salade avec frites

Hähnchenflügel Gegrillt mit gewürtz, Salat und pommes frites

Spicy grilled chicken wings with salad and French fries



Emincé de Poulet au lait de coco et gingembre

Riz thaï parfumé et rougail tomate

22 €



Hähnchen mit Kokosmilch, Thaï reis und rougail (tomaten mit gewürtz)

Chicken in coconut milk, fragrant rice and rougail (slightly spiced tomato)



Bœuf Romazava  plat national Malgache

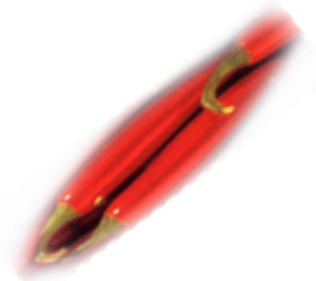
Ragoût cuisiné avec des feuilles de brèdes Malgache (sorte de cresson)

Riz thaï parfumé et rougail tomate (Mélange de tomate légèrement épicées)

24 €

Rinderfleisch Ragout mit "bredes" Thaï reis und rougail (tomaten mit gewürtz)

Beef ragout with bredes leaves (sort of spinach) Fragrant rice and rougail (slightly spiced tomato)



Tous nos plats ne sont pas pimentés, sur demande piments servis à part

Nos viandes du terroir avec salade et frites

Faux-filet "origine FRANCE" mini 220gr grillé sauce au choix

Rinderlendensteak 220gr (Herkunft Frankreich) Sauce Nach Wahl mit pommes frites und salat

Grilled Sirloin steak 220gr (origin France), Choice of sauce with French fries and salad **26 €**



Magret de canard "entier" origine France (mini 300gr) sauce au choix

Entenbrüst 300gr (Herkunft Frankreich) mit Sauce Nach Wahl mit pommes frites und salat

Duck breast 300gr (origin France) with Choice of sauce with French fries and salad **28 €**



Beurre maître d'hôtel - Sauce poivre - Sauce crème - Sauce vigneronne
 knoblauchbutter - Pfeffer Soße - Sahne Soße - RotweinSoße
 garlic butter sauce - peppercorn sauce - Cream sauce - Red wine sauce

Escalope de filet de poulet à la crème ,frites et salade 22 €

Schnitzel von der Hähnchenfilet mit SahneSoße und pommes frites

Escalope of chicken fillet with cream sauce with French fries and salad



Jarret de porc confit (600gr)sauce vigneronne ,frites & salade

Schweinshaxe mit RotweinSoße, Pommes Frites und Salat
 Pork knuckle with Red wine sauce, french fries and salad **24 €**



8 € Kinder Menu

GeflügelNuggets mit Fritten oder Tintenfisch mit Fritten oder kleine Hähnchenfilet mit Sahne sauce und Fritten



8 €

Menu enfant

Nuggets de volaille panée avec frites OU beignets de calamar - frites ou Petite escalope de poulet à la crème avec frites



Small child Menu

8 € chicken nuggets French fries or squid fritters and French fries or Escalope of chicken with cream sauce and French fries

