



## **M**enu à 34 euros – **M**enu für 34 Euro

**M**oules façon plancha

Miesmuscheln nach Plancha-Art

**O**ù

Oder

**C**roquettes fromage

Käsekroketten

**P**aella royale

Paella

**O**ù

Oder

**E**scalope champignon crème

Champignon-Schnitzel Crème

**B**avarois aux fruit rouge

Bavarois mit roten Früchten



## Salade – Salat

<b>S</b> alade de scampis aux deux sauces Scampisalat mit zwei Saucen	<b>17€</b>
<b>S</b> alade fitness Salat Fitness	<b>15€</b>
<b>A</b> péricube de légumes de saison et sa mozzarella Apéricube aus Saisongemüse und Mozzarella	<b>12€</b>



## Poisson du moment – Der aktuelle Fisch

<b>F</b> ilet de Dorade aux Naturels Doradenfilet mit natürlichen Zutaten	<b>22€</b>
<b>F</b> ilet de saumon aux petit légumes et crevette grise Lachsfilet mit kleinem Gemüse und Garnelen	<b>25€</b>



## **P**lats Brasserie – **P**latz Brasserie

<b>E</b> mincé de volille à l'estragon Geflügelgeschnetzeltes mit Estragon	<b>18€</b>
<b>E</b> scalope champignons crème Schnitzel Champignons Sahne	<b>17€</b>
<b>B</b> oulet a la liégeoise Boulet a la liégeoise	<b>17€</b>
<b>V</b> ol au vent maison Windflug Haus	<b>18€</b>
<b>C</b> urry wurst	<b>16€</b>
<b>V</b> iande marinée façon maison Mariniertes Fleisch nach Art des Hauses	<b>18€</b>
<b>P</b> aella royale	<b>24€</b>



## Nos viandes grillées – Unser gegrilltes Fleisch

<b>C</b> ote à l'os charolaise Knochenrippe vom Charolais-Rind	<b>35€</b>
<b>P</b> avé de bœuf Rindersteak	<b>23€</b>
<b>B</b> rochette de bœuf double Doppelter Rindfleischspieß	<b>25€</b>
<b>M</b> ixed grill	<b>26€</b>
<b>B</b> urger Quai 38	<b>22€</b>

**Sauces : Poivre vert, Roquefort, Béarnaise, Quai 38**

Grüner Pfeffer, Roquefort, Béarnaise, Quai 38