

FONDUES

Fondue Chinoise

15,50€/pers.

boeuf, veau, dinde

Pierrade

16,50€/pers.

boeuf, veau, agneau, dinde

Fondue Bourguignonne

boeuf, veau, agneau, dinde

(huile à fondue)

Fondue vigneronne

boeuf, veau, agneau, dinde

(vin rouge et épices)



BOUCHERIE CHARCUTERIE Steve KAPPLER

SINCE 1975

Suggestions



2, rue de la Forêt L-1534 Cessange
Tél. : 48 57 42 Fax. : 29 66 24

ENTRÉES FROIDES

- Foie gras affiné porto et armagnac 14,50€/100gr
- Saumon fumé 48,00€/kg
- Terrine de gibier 26,50€/kg
- Cocktail crevettes 39,00€/kg

ENTRÉES CHAUDES

- Darne de saumon, sauce homardine 13,80€/pers.
- Darne de saumon, sauce safranée 13,80€/pers.
- Coquille St. Jacques 12,80€/pc
- Coquille fruits de mer 12,80€/pc
- Cassolette océane 12,80€/pc
(scampis, rouget, St Jacques)

PLATS CUISINÉS PRÊTS À CHAUFFER

- Civet de marcassin 16,80€/pers.
- Civet de chevreuil 16,80€/pers.
- Rôti de biche grand veneur 16,80€/pers.
- Mignon de veau (sauce au poivre /aux champignons) 22,00€/pers.
- Prince Orloff Veau 17,10€/pers.
- Prince Orloff de dinde 16,00€/pers.
- Lapin à la moutarde à l'ancienne 16,60€/pers.
- Magret de canard, sauce au poivre 13,80€/pers.
- Rôti de bœuf, sauce à l'échalotte 17,60€/pers.
- Poitrine de veau farcie, sauce brune 15,50€/pers.



SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

(Toujours accompagnées d'une sauce)

- Jambon en croûte 15,50€/pers.
- Jambon de porcelet en croûte 16,50€/pers.
- Kassler en croûte 16,50€/pers.
- Filet mignon de veau en croûte 29,00€/pers.
- Filet mignon de veau farci en croûte 29,00€/pers.
- Filet mignon de porc farci en croûte 19,00€/pers.
- Filet Wellington 29,00€/pers.

(Demandez nos fiches de cuisson)

ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes aux airelles 28,50€/kg
- Poires au vin 28,50€/kg
- Choux rouge aux pommes 4,10€/pers.
- Choucroute 4,10€/pers.
- Fagot de haricots 2,00€/pc
- Poêlée de légumes 4,10€/pers.
- Spätzles fraîches 4,10€/pers.
- Gratin dauphinois 4,10€/pers.
- Pommes de terre rôties 3,90€/pers.
- Pommes de terre au four 3,90€/pers.
Façon savoyarde

