

# LE MIDI

## MENU DE LA SEMAINE

### **Crème d'artichauts et de courgettes au thym ou salade**

Artischocken-Zucchetticremesuppe mit Thymian  
oder unser Menüsalat

### **Tranches de poitrine de veau avec spätzli et haricots coco à la crème**

Kalbsbrustschnitte mit Spätzli  
und Coco-Bohnen à la creme

27

### **Filet de perche du Nil poelé avec spätzli et haricots coco à la crème**

Poeliertes Nilbarschfilet <sup>(AFR)</sup>  
mit Spätzli und Coco-Bohnen à la creme

26

### **Brochettes de tempura de légumes avec dip de crème fraîche et nouilles sautées aux œufs et aux noix**

Gemüsetempura-Spiessli an Crème-fraîche-Dip  
und gebratene Nudeln mit Ei und Nüssen

26

## MENU A LA CARTE

### **Moules-frites «façon Lok»**

Bouchot Muscheln Mont St.Michel, Normandie  
Lok Art mit unseren hausgemachten Frites

38

### **«Coq au vin»**

### **Potée de poulet d'Alpstein aux champignons, ail et lardons, gratin dauphinois**

Eintopf vom Alpstein-Poulet <sup>(ausgelöst)</sup>, mit  
Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin

38