

LE MIDI

MENU DE LA SEMAINE

Crème d'aubergines avec pesto de basilic ou salade

Auberginencremesuppe mit Basilikumpesto
oder unser Menüsalat

Curry de poulet Massaman au noix de coco accompagné de riz basmati et de pak choi rôti au sésame

Massaman Poulet-Curry mit Kokos
dazu Basmatireis und gebratener Pak Choi mit Sesam

26

Filet de daurade royal à la crème au Pernod accompagné de riz basmati et de pak choi rôti au sésame

Gebratenes Goldbrassenfilet (TUR) an Pernodrahmsauce
dazu Basmatireis und gebratener Pak Choi mit Sesam

26

Burrata mozzarella sur tomates Cœur de Bœuf avec basilic et vinaigre balsamique de 4 ans d'âge

Burrata Mozzarella auf Ochsenherztomaten
mit Basilikum und 4-jährigem Aceto Balsamico

19

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 (ausgelöst), mit
Champignons, Speckwürfeln und Kartoffelgratin

38