

Table de Cabasse

Restaurant

Nous vous souhaitons de passer un agréable moment dans notre restaurant.
Notre seule envie est que vous gardiez un bon souvenir de votre passage chez nous.
Ainsi, laissez-nous le temps de bien faire.

Nous vous proposons notre carte de menus :

« le 32.80 € »

avant propos — une entrée - plat *OU* plat - dessert au choix

« le 42.50 € »

avant propos – une entrée au choix – un plat au choix– fromage *OU* dessert

« le 48.50 € »

avant propos – une entrée au choix – un plat au choix– fromage et dessert

« le 53.50 € »

avant propos – deux entrées au choix – un plat au choix– fromage et dessert

Sélection de fromages à 12.00€

Pour nos très jeunes clients (-10 ans), nous préparons, dans le cadre du menu, des portions adaptées à leur fairm :

Plat et dessert 18.50 €

Les Entrées 19.50€ :

Terrine « Maison » sur verdure et confiture d'oignons

Home made terrine with salade and onions jam

Hausgemachte Fleischpastete auf Salat mit Zwiebelkonfitüre

Foie gras de canard mi- cuit, confiture de tomates vertes

Duck stuff liver „mi-cuit “with green tomatos jump

Entenstopfleber « mi-cuit » und grüner Tomatenkonfitüre

Gambas poêlées sur brochette de légumes

Prawns sautéed up vegetables - pic

Riesengarnelen aus der Pfanne auf Gemüsespiess

Escalopes de ris de veau aux girolles

Slices of sweetbread roasted with chanterelle

Schnitten vom Kalbsbries gebraten mit Pfifferlingen

Les Plats, garnis de légumes **23.00€** :

Bœuf(d'aloyau) en pavé, sauce au vin

Pavé of beef (sliced in the saddle of beef) served with red wine sauce
Stück vom Rind aus dem Rinderrücken mit Rotwein-sosse

Poisson, qualité pêche sauvage, sauce courte

Fresh fish (wild quality) roasted with short sauce
Frischer Fangfisch, gebraten, in kurzer Sosse

Noisette d'agneau rôti au four

Noisette of lamb roast in oven
Nüsschen aus dem Lammschlegel, gebraten

Pied et paquets à la façon de Pierre Hiely

Traditional tripes of lamb façon by „Pierre Hiely“
Lamminnereien; Fuß und Pansen Päckchen in Weißwein – Tomatentunke

Pigeon rôtie tout simplement

Pigeon roasted in butter
Täubchen in Butter gebraten

Les Desserts **13.00€**:

Les mini-babas au rhum

Small baba cake with rum syrup and whipped cream
Kleine Babas (Hefeteig-Gebäck), in Rumsirup getränkt mit Sahne
Nougat glacé, fait maison, aussi bon qu'ailleurs

Home made nougat-parfait
Hausgemachtes Nougat parfait

Panna cotta au safran

Safran panna cotta
Safran Panna cotta

Fondant au chocolat, glace vanille

Warm choclacake, with vanilla ice cream
Warmer Schokoladenkuchen mit Vanillieneis

Quelques plats demandent un certain temps d'élaboration et donc une petite attente.
Nous vous remercions de bien vouloir choisir votre dessert au moment de la commande

Bovins d'origine France

Artisan Cuisinier

Nb : Nos prix s'entendent service et taxes Nous acceptons les cartes bancaires.

Pour le respect des autres clients, nous vous remercions d'éteindre les **portables**.

Edition 10/2017