

A partir du 1er Juin 2023

Madame et Monsieur Pierre Eberst
vous accueillent du vendredi midi au dimanche midi
de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 22h30

Téléphone: 03. 87. 27. 01. 79
E-mail: aubergeducygne57@gmail.com



Menu spécial fête de famille, repas d'affaires
nous consulter.

Menu du jour à 17€50 uniquement le vendredi midi.
(sauf jours fériés)

Les Entrées / Vorspeisen

Saumon fumé sur galette grand-mère
à la crème de raifort

Lachs auf Kartoffelpuffer mit Sahnemeerrettich 13€50 / En plat 16€50

Salade Maison
(divers germes poêlés et champignons frais)

Hausgemachter Salat
(mit verschiedenen Kornen und Champignons) 9€50 / En plat 13€50

Soupe de poissons à la marseillaise

Fischsuppe à la marseillaise 10€50

Salade océanique avec nos poissons d'arrivage

Ozeanischer Salat mit unseren ankommenden Fischen 12€50 / En plat 17€50

Chèvre chaud en manteau de sésames

Ziegenkäse mit Sesam 14€50

Carpaccio de bœuf à la Catalane

Rindercarpaccio à la Catalane 16€50

Dodine de foie gras mi-cuit au torchon
et Chutney de saison

Dodine von Stopfleber mit Chutney der Saison 14€50 / En plat 18€50

Velouté de saison

Suppe der Saison

8€50

Salades d'été

Melon au deux jambons Serano et miel,
bouquet de salade

Grande 17€50
Petite 13€50

Salade Bergère poêlé,
poêlée de girolles sur salade verte,
pommes de terre au fromage

Grande 18€50

Salade Océanique,
poisson selon arrivage, Scampi

Grande 17€50
Petite 12€50

Salade Gourmande,
foie gras, saumon fumé,
magret de canard
et son pain grillé

Grande 18€50
Petite 14€50

Saumon fumé sur galette Grand Mère,
sauce Raifort et Mesclun de salade

Grande 16€50
Petite 13€50

Les Poissons / Fisch

Filet de Lieu Jaune à la croûte de Pesto Linguine

Steinköllerfilet mit Pestokruste Linguine 25€00

Brochette de Gambas et Saint Jacques

Spieß mit Gambas und Jakobsmuschel 25€50

Blanc de Sandre à la façon du Chef, Risotto

Zanderfilet nach Art des Küchenchefs, Risotto 25€00

Filet de Saint Pierre, pommes vapeur, sauce safranée

Petersfischfilet mit Salzkartoffel und Safranschaum 25€00

Plat végétarien / Vegetarisches Gericht

Lasagnes aux légumes

Gemüselasagne 13€50

Nos coups de coeur / unsere Favoriten

ndredi midi et soir uniquement), (nur Freitagmittags und abends)

Buwespäetzle 13€50

Cuisses de grenouilles, Froschenschenkel 15€50

Les Viandes / Fleisch

Filet de bœuf Argentin, sauce au foie gras pommes poires
Zartes Rinderfilet dazu Stopflebersauce und Kartoffelbirne 28€50

Carré d'agneau fermier en croûte provençal,
Ratatouille, jus corsé à la fleur de thym, pommes poires

Landlammkaree mit Thymian-Jus
Ratatouille in Provencekruste 27€00

Pavé de veau sauce foie gras, pommes poires

Kalbsrückensteack mit Stopflebersauce und Kartoffelbirne 25€50

Filet Mignon de veau sauce aux morilles, pommes poires

Filet Mignon vom Kalb auf Morchelsauce mit Kartoffelbirne 28€50

Rumsteck sauce au poivre vert ou sauce Pinot Noir
à l'échalotte, gratin de pommes de terre à la truffe

Rumpsteack mit Pfeffersauce oder Pinot Noir Sauce
Kartoffelgratin mit Trüffel 22€50

Tête de veau et langue de veau sauce ravigote
et vinaigrette, pommes vapeur

Kalbskopf und Kalbszunge mit ravigote Sauce
Vinaigrette und Pellkartoffel 17€50

Tous nos plats sont accompagnés de légumes de saison

Unsere Gerichte werden von saisonalem Gemüse begleitet

Menu Enfant

jusqu'à 12 ans, bis 12 Jahre

Velouté de saison

Jahreszeit Suppe

ou / oder

Salade Verte

Grüner Salat

Escalope de veau à la crème, frites ou pâtes

Kalbsschnitzel in Rahmsoße, Pommes oder Nudeln

ou / oder

Filet de Lieu Jaune, frites ou pâtes

Steinköllerfilet, Pommes oder Nudeln

Panaché de glace

Eis Variationen

ou / oder

Mousse au chocolat

16€50

Les Fromages / Käse

Assiette de fromages

Petite, Klein 4€50

Käseteller

Grande, Groß 8€50

Les Desserts / Nachspeise

Assiette gourmande / Gourmet Teller

9€50

Mirabelles flambées / Flambierte Mirabellen

8€50

Crème brûlée à la fève de tonka, glace vanille des îles

8€50

Blanc et noir sur graffiti de sauce Moka

Schwarz und Weiße Mousse auf Mokaschaum

8€50

Aumônière de pommes, poires et pistache

Crêpes-Beutel mit Apfel-Birne und Pistazien füllung

8€50

Le Colonel / Vanilleeis mit Vodka

8€00

Dame Blanche

8€00

Panaché de sorbets (la boule), Verschiedene Sorbets (die Kugel)

2€70

Panaché de glaces (la boule), Verschiedene Eissorten (die Kugel)

2€70

Café ou thé gourmand, Kaffee oder Tee Gourmet

8,50€