



Pour s'ouvrir l'appétit

-  La soupe paysanne fraîche du jour... 6,25 € - 5,50 €
Soup of the day
-  La langue Lucullus de Valenciennes maison et toast tiède... 11,50 €
Homemade smoked beef with foie gras & toasts
-  La tourte de viande au Riesling sur un mélange de jeunes pousses... 8,50 €
Poached fisherman's arrival in white wine sauce
-  Le Blini au deux saumons (fumé et cru mariné), tsziki, chantilly légèrement parfumée à l'herbe des bisons... 11,50 €
Pancake with Salmon duo (smoked salmon & salmon marinated in dill)
-  La belle tranche de bloc de foie gras de canard, petit confit d'oignon et toast grillé... 15,00 €
Slice of duck Foie Gras with onion jam
-  Les 6 belgnets d'escargots à l'ail et persil sur lit de verdure et petite rouille safranée... 10,50 € - 9,50 €
Snails fritters with green salad & spicy Provencal sauce
-  L'omelette jambon ou fromage ou champignons... 6,80 €
Ham, cheese or mushrooms omelette
-  Les croquettes de crevettes grises sur Mesclun de salade, petite rouille safranée... 14,90 €
Shrimps croquettes with salad
-  L'assiette du bord de mer *sur planche* Saumon fumé, rillettes de sardines et pipette de citron, rollmops, maquereau au poivre, crevettes bouquet et rouelles d'oignons doux... 15,50 €
Smoked salmon, sardine rillettes, roll mops, mackerel, prawns & onions
-  L'assiette du baroudeur *sur planche* Rillettes de porc fermier, tête pressée, poitrine salée, pavé au poivre, jambon d'Ardennes, cornichons oet oignons blancs... 12,90 €
Pork rillettes, streaky bacon & smoked ham, gherkins & white onion

Les traditions d'ici et d'ailleurs

-  La tartine rustique au chèvre, pesto et tomates confites
Slice of bread with goat's milk cheese, pesto & tomatoes
 À déguster - une demi tartine... 6,80 €
To savour it: an half one
 À dévorer - entier avec un œuf miroir... 13,00 €
The greedy slice of bread with a fried egg
-  « El Tartine du Ch'ti » au Marolles, tomates, jambon d'Ardennes avec salade de chicons
Slice of bread with regional cheese Marolles, regional smoked ham & chicory salad
 À déguster - une demi tartine... 6,80 €
To savour it: an half one
 À dévorer - entier avec un œuf miroir... 13,00 €
The greedy slice of bread with a fried egg

-  La tartiflette du Hans Gourmand au Munster, cumin et cervelas, salade verte... 14,80 €
Potatoes with Munster cheese, cumin & thin slices of saveloy
-  Les lasagnes au saumon frais et épinards... 13,80 €
Lasagne with fresh salmon & spinach

Les salades à en faire tout un plat

-  Salade périgourdine... 15,80 €
Gésiers confits, foies de canard poêlés, magrets fumés, toast de foie gras de canard petits croûtons à l'ail sur mesclun de salade parfumé à l'huile de noix et oignons frits
Preserved gizzards, smoked duck steak, duck liver with garlic crusts, toast with foie gras, mixed salad flavoured with nut oil and fried onions
-  Salade lounge... 15,00 €
Cœurs de palmiers, segments oranges et pamplemousse, dés de volaille rôtis au mix-tandoori, chortzo, pousses de soja, pignons de pin et mesclun de salade
Heart of palm, thin slices of orange & grapefruit, chopped roasted chicken with tandoori, chorizo, pine kernel & green salad
-  La véritable salade niçoise... 13,50 €
Salade de Pommes de Terre, Haricots Verts, Œufs Durs, Tomates, Thon, Olives, Poivrons, Anchols marinés et fumés
Potatoes salad, French beans, hard-boiled egg, tomatoes, tuna, black olives, peppers, anchovies
-  La salade du viking gourmand... 14,00 €
Escalope de saumon frais poêlée, crevettes roses et dés de tomates fraîches, salade verte, crème fouettée façon Tsziki, lanières de saumon fumé,
Green salad, whipped cream Tsziki style sliced smoked salmon, fried escalope of fresh salmon, pink prawns and diced tomatoes

Les poissons

- Escalope de Saumon grillée au Basilic
Riz Thai et Tomate Confite 14.50 €
*Grilled escalope of Salmon with Basil
Thai rice, crystallized tomatoes*
- Filet d'Ombre Chevalier à l'Alsacienne 16.50 €
Filt of Char with Riesling Butter
- La Bouillabisque du Pêcheur 21.50 €
Velouté de poisson, Saumon, St Jacques, Haddock
Filet de Sole et petite Rouille Safranée
*Fisherman's veloute like a Bouillabaisse
with salmon, scallop, haddock & sole*

Les incontournables de Hans'

- La choucroute de la mer
(harmonie de poissons fins sur Choucroute) 18,50 €
Seafood sauerkraut
- L'assiette de choucroute alsacienne 16,50 €
Supplément pied et oreille 2,00 €
Garnished sauerkraut Alsace style
- La choucroute royale mijotée au champagne
aux fourneaux 28,40 € 25,00 €
Garnished sauerkraut Alsace style & flambéed in champagne
- La tête de veau maison à l'ancienne,
sauce gribiche, p. vapeur 19,50 €
Veal's head with gribiche sauce, steamed potatoes



Ça mijote dans les cocottes

- Mijoté d'agneau aux épices de tandoori,
semoule aux épices des cinq continents 17,50 €
Beef stew flemish style
- Le mijoté de rognons de bœuf forestière à la
graine de moutarde à l'ancienne, p. frites 12,50 €
Sauteed beef kidneys with mushrooms in mustard sauce
- Le civet de porc à la bière ambrée des jonquilles,
pommes vapeur 13,50 €
Piglet stew with amber beer, steamed potatoes
- Curry de volaille madras à la citronnelle
et vermicelles parfumés... 13,80 €
Fricassee of chicken with curry & fine Chinese rice noodles

Les Saveurs à la Broche

- Le célèbre carré d'agneau Valencia,
petits flageolets au thym 25,50 €
Spit-roasted loin of lamb, Grand Hôtel style
- Le magret de canard façon Apicius
et sa galette de pommes de terre râpées
façon Sarladaise 18,80 €
Spit-roasted Duck Steak with honey

Sur le grill

- L'Assiette gourmande du boucher
p. allumettes, salade 22,00 €
Gigot mariné, pièce de bœuf, rognon de veau,
tomate grillée au bacon
*Grilled leg of lamb, grilled side of beef, grilled veal kidneys
& tomato with bacon*
- Le faux-filet grillé, sauce béarnaise,
p. allumettes, salade 15,50 €
*Grilled sirloin, béarnaise sauce with chips & green salad
or vegetables*
- La brochette alsacienne, p. allumettes,
salade 14,00 €
Bœuf, saucisse au riesling, saucisse fumée, oignons
Alsace Style grilled beef & sausage kebab
- L'assiette de poissons grillés 23,50 €
Saumon, bar, gambas, lotte
Mixed grill of sea fish (salmon, bass, anglerfish, giant prawns)

Les viandes et volailles

- Le jarret de porc entier braisé au pinot noir
et spaëtzle (pâtes alsaciennes) 15,50 €
Braised conserve ham hock in Pinot Noir
- Le steak tartare maison p. frites, salade 13,50 €
Haché à la commande et préparé à votre convenance
Raw ground steak, chips & salad
- Le pot'jevleesch, p. frites, salade 11,80 €
Terrine de poulet, veau et porc, gelée au vin blanc
Meat pastry, Chips & salad
- L'escalope de poulet au Maroilles dorée
à la Mie de pain, p. frites salade 12,50 € 11,00 €
*Breast of chicken escalope gilded with bread-crumbs,
maroilles cheese sauce*
- Le tournedos de filet de bœuf du Limousin (230 gr)
poêlé au beurre salé de Guérande 29,80 €
Roasted Fillet of Limousin
- Le lapin aux olives vertes et champignons,
pâtes fraîches 17,50 €
Rabbit with green olive, mushrooms & pasta
- Le parmentier à l'effiloché de canard confit,
jus corsé à la sarriette 14,90 €
Duck cottage pie