

# MANGER

## À PARTAGER

Croque monsieur à la truffe

9,50

Mini tacos au thon

8,50

Crevettes, mayonnaise citronnée

6 pièces 7,80 / 9 pièces 11,70

Bulots 300gr, mayonnaise au wasabi

10,50

Assortiment de Charcuteries

14,50

## ENTRÉES

Ceviche de dorade ..... 15,50

Huile végétale, pickles d'oignons rouges

Escargots fondants ..... 12,00

Crème de persil, champignons de saison, lait d'ail

Pâté en croûte Louise ..... 14,50

« Lard de Colonnata et pistache »

Œuf parfait bio ..... 11,50

Asperges vertes et blanche, vinaigrette de Mamie Cosette

Crevettes dynamite ..... 14,50

Crevettes en tempura, sauce épicée

Saumon gravlax ..... 13,50

Blinis maison, crème végétale

Huîtres de Cancale n°3

(Famille Boutrais)

Citron, vinaigre de vin

x6 14,50 / x9 21,50



## VIANDES

Épaule d'agneau de 7h ..... 24,50

Beurre d'ail, polenta crémeuse, ratatouille fine

Tartare de bœuf charolais ..... 19,50

Bouquet d'herbes fraîches, frites

Suprême de volaille ..... 19,50

Sauce poulette, croustilles de cuisson

Vol au vent ..... 24,50

Veau et volaille d'Alsace, Knepfle au fromage blanc maison

Filet de bœuf au poivre ..... 29,50

Frites fraîches

Salade César ..... 18,50

Suprême de volaille, copeaux de parmesan, sucrose

## POISSONS

Gambas rôties ..... 22,50

Sauce homardine, tagliatelles à l'encre de seiche

Cabillaud au beurre noisette ..... 26,50

Asperges vertes et blanches rôties, sauce hollandaise

## VÉGÉTARIEN

Risotto de petit épeautre ..... 18,00

Tomme fleurie d'Alsace, fricassée de légumes du moment

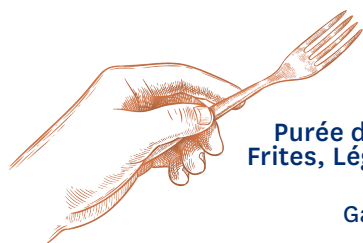
Curry de légumes au lait de coco ..... 15,50

Riz parfumé

## DESSERTS

FAITS MAISON

Paris-Brest, Crêpes Suzettes, Flan parisien, Gaufre, Soupe de fraises, Café Gourmand, ...



### Garnitures

Purée de pomme de terre au beurre, Frites, Légumes, Knepfle, Salade verte

Garnitures supplémentaires, +4,50

# BOIRE

## BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Licorne Elsass	3,90	7,70
Licorne Black	4,40	8,70
1664 Blanche	4,40	8,70
Tigre Bock IPA	4,60	8,90
Blanche de Bruxelles Rosé	4,50	8,90
Karlsbrau sans alcool	4,50	-

*Bière de saison*

demandez-nous



## APÉRITIFS

Verre de muscat 12,5cl	6,80
Verre de Gewurtztraminer 12,5cl	7,20
Kir vin blanc 12,5cl	6,50
Kir crémant 12,5cl	7,40

## VINS

	12,5cl	25 cl	50 cl	75 cl
<b>BLANCS</b>				
<b>Sauvignon</b> Vallée de la Loire   Domaine Asseray	6,5	12,5	24,5	36
<b>Côtes du Rhône</b> Grand Veneur   Côtes du Rhône   Alain Jaume	6,8	13	25,5	37
<b>Chardonnay</b> Mâcon   Nadine Ferrand	6,5	12,5	24,5	36
<b>Cuvée Pluriels</b> Les Authentiques   Alsace   Domaine Héring	6,2	12	23,5	35
<b>ROUGES</b>				
<b>Graves</b> Calhavera   Bordeaux   Vignerons de Tutiac	6,8	13,5	26,5	39
<b>Grand Veneur</b> Côtes du Rhône   Alain Jaume	6,8	13	25,5	37
<b>Pinot Noir</b> Chant Perdrix   Bourgogne   Domaine Fond Moiroux	7,0	13,5	26,5	39
<b>Ventoux</b> Les Gélinittes   Vallée du Rhône   Alain Jaume	6,5	12,5	24,5	36

Demandez nos vins du moment

*Champagne + Crémant*

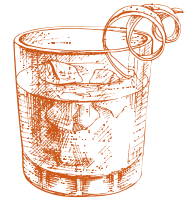
Coupe de R de Ruinart 12cl 16,00

Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz 12cl 7,00

Coupe de Crémant d'Alsace Rosé Gustave Lorentz 12cl 7,80



## COCKTAILS



### RED IS LOVE

Vodka Ketel One, Coulis de fruits rouges, sirop de vanille, jus d'orange  
10,50

### COCOGRASS

Cachaça Leblon, purée de coco, citronnelle, jus d'ananas  
11,00

### FRENCH 75

Gin Tanqueray, jus de citron, crémant d'Alsace  
11,50

### LOUISE

Liqueur de Cacao Blanc, sirop de baies rouges maison, coulis de framboise, crémant d'Alsace  
12,00

### THE MULE

Tequila infusé à la cardamome, bitter Angustura, citron, Ginger Beer  
12,00

### PORNSTAR MARTINI

Vodka Ketel One, fruit de la passion, sirop de vanille, jus de citron, crémant d'Alsace  
12,90

## MOCKTAILS

7,00

### GREEN FRESH

Jus de pomme, concombre, basilic, jus de citron

### TROPICAL EXPRESS

Jus d'ananas, mangue, crème de coco, jus de citron

### DOUCE AMERTUME

Bitter San Pellegrino, jus d'orange, grenadine