

# MANGER

## À PARTAGER

### Croque monsieur à la truffe

9,50

### Mini tacos au thon

8,50

### Crevettes, mayonnaise citronnée

x6 7,80 / x9 11,70

### Assortiment de Charcuteries

14,50

## VIANDES

### Épaule d'agneau de 7h

24,50

Polenta crémeuse, ratatouille

### Tartare de bœuf charolais

19,90

Frites

### Suprême de volaille

21,00

Sauce au vin jaune, purée au beurre,  
légume de saison

### Vol au vent

24,50

Veau, volaille d'Alsace, spaetzle au fromage blanc

### Filet de bœuf aux 4 poivres

29,50

Frites

### Salade César

18,50

Volaille d'Alsace, copeaux de parmesan,  
salade romaine, chips de lard, croûtons

## Garnitures

Purée de pomme de terre au beurre,  
Spaetzle au fromage blanc,

Frites, Légumes, Salade

Garnitures supplémentaires +4,50



## ENTRÉES

### Ceviche de dorade

15,50

Citron vert, coriandre, piment

### Pâté en croûte Louise

14,50

Condiment aux fruits

### Œuf bio cuit à 64°

11,50

Émulsion aux petits pois et à la menthe,  
tomates confites & croûtons

### Crevettes dynamite

14,50

Cuites en tempura, sauce épicée

### Saumon gravlax

13,50

Blini, crème à l'aneth

### Escargots au beurre maître d'hôtel

x6 9,50

x12 17,90

### Huitres de Cancale n°3

(Famille Boutrais)



Citron, vinaigre de vin, échalotes

x6 14,50 / x9 21,50



## POISSONS

### Crevettes sauvages rôties

22,50

Sauce homardine, tagliatelles à l'encre de seiche

### Filet de truite sauce au raifort

24,50

Cassolette de légumes de saison

### Mi cuit de thon au sésame

27,50

Wok de légumes

## VÉGÉTARIEN

### Risotto Primavera

18,00

Légumes verts, copeaux de parmesan

### Curry de légumes

16,50

Sauce aux fruits

## DESSERTS

### FAITS MAISON

Baba au rhum ambré, Crêpes Suzette, Flan parisien,  
Mousse au chocolat, Soupe de fraise, Café Gourmand, ...



# BOIRE

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
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

## COCKTAILS



### LOUISE

Purée de griotte, crème de framboise, crémant d'Alsace  
10,80

### THE MULE

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

### TIKITOASTÉ

Rhum Bacardi Cuatro, Cointreau, jus de citron, sirop maison de sésame torréfié  
13

### EL MEXICANO

Tequila Don Julio, citron vert, jus de pamplemousse, soda water  
11

### GREEN TOUCH

Gin Tanqueray, jus de citron, sirop de basilic maison  
10.80

### HIBIFRESH

Gin Tanqueray, infusion de Bissap maison (hibiscus et menthe), tonic water  
11.50

## MOCKTAILS

7,80

### CHÉRIE AMER

Jus de pamplemousse, crodino, sirop de cerise

### BISSAP TONIC

Infusion de Bissap maison (hibiscus et menthe) sirop de sucre, tonic water

### EXOTIQUE

Jus de mangue, jus ananas, citron vert, sirop de vanille, ginger ale

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



Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.

La liste des allergènes est disponible sur demande.