

# 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, spaëtzle 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,  
Spaëtzle 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

Huîtres 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

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



### LOUISE

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

### THE MULE

Tequila infusé à la cardamone,  
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,  
croûton, 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