

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

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

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 au 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

Escargots au beurre maître d'hôtel 9,50

Par 6

Par 12 17,90

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 maison, crème à l'aneth

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

Cassiolette 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, ...

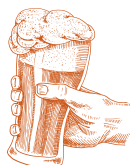


BOIRE

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	25cl	50cl	75cl
BLANCS				
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
ROUGES				
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