

MANGER

À PARTAGER

Tortilla servi tiède, coulis de poivron

7,80

Mini tacos au thon

8,50

Assortiment
de Charcuteries

14,50

VIANDES

Filet de bœuf aux 4 poivres 29,50
Frites

Vol au vent 24,50
Veau, volaille d'Alsace, spaëtzle au fromage blanc

Magret de canard 23,50
Sauce chimichurri, tarte fine de légumes

Suprême de volaille 21,00
Sauce chorizo, piperade de légumes

Tartare de bœuf charolais 19,90
Frites

SALADES

Salade César 18,50
Volaille d'Alsace, copeaux de parmesan,
salade romaine, chips de lard, croûtons

Salade Caprese 17,20
Tomates anciennes, burrata, pesto de basilic

Salade de harengs 16,50
Pommes de terre à la crème, pomme Granny Smith

MENU ENFANT

Suprême de volaille 10,50
Sauce crème, frites
1 boule de glace

Garnitures

Spaëtzle au fromage blanc,
Frites, Légumes, Salade
Garnitures supplémentaires +4,50



ENTRÉES

Ceviche de dorade 15,50
Citron vert, coriandre, piment

Crevettes dynamite 14,50
Cuites en tempura, sauce épicée

Pâté en croûte Louise 14,50
Pickles de légumes

Tartare de saumon et avocat 14,50
Fruit de la passion

Gravlax de truite 13,50
Aux agrumes

Œuf mayonnaise 8,20
Rémoulade de céleri, noisettes torréfiées

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

Cabillaud confit au citron vert 23,50
Écrasé de pommes de terre aux olives,
coulis de tomate

Filet de merlu 19,50
Sauce vierge, riz vénéré

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, Paris-Brest, Crêpes Suzette,
Flan parisien, Mousse au chocolat, Abricots Rôtis,
Pêche Melba, Café Gourmand, Tarte du jour...

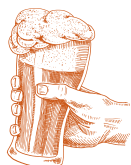


BOIRE

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 Gélinites 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 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,
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