

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



PLAT SEUL 15,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT ou PLAT / DESSERT 21,00

FORMULE ENTRÉE / PLAT / DESSERT 25,00

Entrées

Choux-fleurs rôtis et béarnaise

Terrine de volaille et oignon

Œuf mayonnaise

Plats

Cuisse de canard confite et chou rouge à la pomme

Risotto d'épeautre et champignons

Feuilleté de lieu noir et fenouil craquant

Desserts

Crumble aux pommes

Tarte du jour

Café gourmand (supplément 2 €)

VERRE DE VIN EN ACCORD

5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD

10,00



NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Pâté en croûte, Pickles de légumes 14,50

Gravlax de saumon 13,90

Bomlo aux baies roses, bouquet d'herbes fraîches

Œuf bio d'Alsace cuit à 64°C 12,50

Poêlée de cèpes

PLATS

Tartare de bœuf charolais 19,90

Frites

Vol au vent 23,50

Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc

Filet de boeuf aux 4 poivres 29,50

Frites

Grande escalope milanaise 26,50

Mezze maniche à la tomate

Cuisses de grenouilles 21,00

À la provençale, mesclun

Thon mi-cuit au sésame 26,50

Wok de légumes

Pastilla de légumes 17,50

Lait de coco, purée de patate douce au miel

DESSERTS

Crêpes suzette, glace vanille 11,00

Flambées à table

Mousse chocolat 8,90

Relevé à la fleur de sel

Baba au rhum arrangé maison 11,50

Tartare de fruits exotiques

Finger à la mûre et au cassis 9,50

Tartare de fruits exotiques

GLACES, SORBETS ARTISANAUX

vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise,
pistache, mangue, pamplemousse, sorbet cacao
1 boule 2,60 / 2 boules 5,10 / 3 boules 7, 50

Supplément chantilly maison 1,00

