

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

Cappuccino de potiron et gingembre

Rillettes de poissons

Tempura de légumes et sauce tartare

Plats

Blanquette de veau et citron

Polenta croustillante et oignon confit

Sébaste, pomme de terre écrasée et émulsion choucroute

Desserts

Île flottante

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



Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.
La liste des allergènes est disponible sur demande.