

MANGER

À PARTAGER

Croquettes de volaille d'Alsace
à la coréenne
9,40

Mini tacos au thon rouge, coriandre
8,20

Mini hot dog à la new-yorkaise,
choucroute d'Alsace confite
6,90

Assortiment de Charcuteries
Italiennes
14,50

PLATS

Volaille d'Alsace farcie 21,50
Poêlée de légumes

Tartare de bœuf Charolais 19,90
Frites

Filet de bœuf Simmenthal 31,50
Aux 4 poivres, Frites

Cuisses de grenouilles 22,00
À la provençale, mesclun

Vol-au-vent 23,50
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc

Grande escalope milanaise 26,50
Mezze maniche à la tomate

Joues de porc façon grand-mère 20,50
Purée maison au beurre

Thon mi-cuit au sésame 26,50
Wok de légumes

Choucroute alsacienne aux 5 garnitures .. 24,50
Kassler, lard, lard fumé, Montbéliard, knack

Filet de Saumon 23,50
Riz Vénéré, beurre blanc aux agrumes

GARNITURES

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



ENTRÉES

Gravlax de saumon 15,90
Bomlo aux baies roses, bouquet d'herbes fraîches

Crevettes dynamite 14,90
Crevettes en tempura, sauce épicée

Œuf bio d'Alsace cuit à 64°C 13,90
Poêlée de cèpes

Pâté en croûte Louise 14,50
« Pickles de légumes »

Cappuccino de potimarron 10,90
Au gingembre et à la noisette

Cromesquis de pieds de cochon 12,80
Sauce gribiche, salade truffée

Foie gras de canard 17,50
Chutney de saison

Escargots de la ferme Reeber
..... x 6 9,20
..... x 12 17,90

Huîtres de Cancale n°3
(Famille Boutrais)
Citron, vinaigre de vin, échalotes
x6 14,50 / x9 21,50



VÉGÉTARIEN

Gnocchi maison 17,00
Déclinaison de courge, jus de champignons

Pastilla de légumes 17,50
Lait de coco, purée de patate douce au miel

MENU ENFANT

Escalope de poulet 10,50
Sauce crème, frites
1 boule de glace

DESSERTS

FAITS MAISON

Torche aux marrons, Chou façon tarte au citron meringuée, Baba au
rhum, Crêpes Suzette, Finger façon Forêt-Noire, Mousse au choco-
lat, Café gourmand, Tarte du jour...

Glaces et sorbets artisanaux

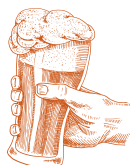


BOIRE

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 Gewurztraminer 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
BLANCS				
Sauvignon Vallée de la Loire Domaine Asseray	6,5	12,5	22,5	36
Côtes du Rhône Grand Veneur Côtes du Rhône Alain Jaume	6,8	13	22,5	37
Chardonnay Mâcon Nadine Ferrand	6,5	12,5	24,5	36
Cuvée Pluriels Les Authentiques Alsace Domaine Héring	6,2	12	22,5	35
ROUGES				
Graves Calhavera Bordeaux Vignerons de Tutiac	6,8	13,5	23,5	39
Grand Veneur Côtes du Rhône Alain Jaume	6,8	13	22,5	37
Pinot Noir Chant Perdrix Bourgogne Domaine Fond Moiroux	7,0	13,5	24,5	39
Ventoux Les Gélinites Vallée du Rhône Alain Jaume	6,5	12,5	22,5	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