

# 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 ..... 32,00  
Aux 4 poivres, Frites

Cuisses de grenouilles ..... 22,00  
À la provençale, mesclun

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

Grande escalope milanaise ..... 26,50  
Mezze maniche à la tomate

Joues de porc façon grand-mère ..... 21,00  
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

Spaetzle 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

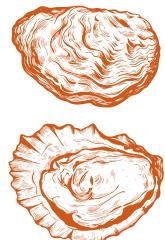
Cromesquis de pieds de cochon ..... 12,80  
Sauce gribiche, salade truffée

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 ..... 17,50  
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 chocolat, Café gourmand, Tarte du jour...

Glaces et sorbets artisanaux



# BOIRE

## BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
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

## 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, crodino, 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

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



Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.

La liste des allergènes est disponible sur demande.