

MENU DÉJEUNER

Du Lundi 8 décembre au Vendredi 12 décembre,
hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



PLAT SEUL
15,00

**ENTRÉE - PLAT
OU
PLAT - DESSERT**
21,00

**ENTRÉE
PLAT
DESSERT**
25,00

VERRE DE VIN EN ACCORD
5,50

2 VERRES DE VIN EN ACCORD
10,00



ENTRÉES

Mousse de chèvre en philo feuilles, kumquats confits
Banh mi de cochon, mayonnaise satay, dentelles de pain
Cappuccino de maïs, pop-corn, fleur de sel

PLATS

Carbonnade de bœuf à la bière ambrée, écrasée de pommes de terre au pain d'épices
Saumon et carottes rôties, échalotes brûlées, bibeleskaes à la ciboulette
Parmigiana d'aubergines, crème à l'ail noir

DESSERTS

Poire pochée belle Hélène streusel à la cannelle
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Pâté en croûte, Pickles de légumes 14,50

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

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

Foie gras de canard 17,50
Chutney de saison

PLATS

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

Tartare de bœuf charolais 19,90
Frites

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

Filet de boeuf aux 4 poivres 32,00
Frites

Grande escalope milanaise 26,50
Mezze maniche à la tomate

Cuisses de grenouilles 22,00
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

Torche aux marrons 10,90

Baba au rhum arrangé maison 12,50
Tartare de fruits exotiques

Finger façon Forêt-Noire 10,50

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

