

MENU DÉJEUNER

Du Lundi 19 janvier au Vendredi 23 janvier,
hors jours fériés, servi jusqu'à 15h

LES FORMULES



ENTRÉES

Houmous, feta, agrumes
Velouté aux lentilles Esau, croûtons, cerfeuil anisé
Croque monsieur jambon, fromage frais parfumé à la truffe

PLATS

Onglet de bœuf snacké, jus à l'oignon caramélisé au sucre d'érable,
purée de pommes de terre
Tajine aux légumes et aux raisins
Risotto aux palourdes et venus à la vongole

DESSERTS

Banoffee banane confiture de lait
Tarte de saison
Café gourmand (supplément 2 €)

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



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, Spaëtzle 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

