

MANGER

À PARTAGER

Poulet Karaage,
sauce aigre-douce
9,50

Accras de poisson,
mayonnaise épicee
10,50

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

Assortiment de Charcuteries
Italiennes
14,90

PLATS

Ballotine de volaille au chorizo 22,50
Pommes grenailles rôties, échalotes confites

Tartare de bœuf Charolais 20,50
Frites

Filet de bœuf Simmenthal 33,00
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

Carré de veau 26,50
Sauce aux morilles, purée au beurre

Saumon à l'oseille 23,50
Trio de riz parfumé

Épaule d'agneau confite 8 h 24,00
Tombée de choux de Bruxelles et navets glacés

Mi-cuit de Thon 26,50
Façon tataki, wok de légumes

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

Noix de Saint-Jacques 28,50
Mousseline de chou-fleur, pickles, jus corsé

GARNITURES

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



ENTRÉES

Gravlax de saumon 15,90
À l'aneth, brunoise de pommes, fenouil, œufs de truite

Ceviche de dorade 15,90
Leche de tigre, lait de coco, coriandre, gingembre et
piment doux

Œuf en meurette 11,50
Lard croustillant, champignons, sauce au vin rouge,
toast à l'ail

Pâté en croûte Louise 14,80
« Pickles de légumes »

Velouté de topinambours 9,90
Noisettes concassées et chips de topinambours

Os à moelle rôti 12,00
Jus de viande réduit

Foie gras de canard 17,80
Chutney de saison

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

Huîtres de Cancale n°3
(Famille Boutrais)

Citron, vinaigre de vin, échalotes
x6 15,00 / x9 22,00



VÉGÉTARIEN

Gnocchi maison 18,00
Crème à la ricotta et aux épinards

Chou-fleur aux épices 16,50
Sauce à l'amande

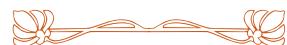
DESSERTS

FAITS MAISON

Crêpes suzette, Signature vanille, Duo pistache,
Chou citron meringué, Finger comme une Forêt-Noire,
Café gourmand, Mousse chocolat noir, Tarte du jour...

Glaces et sorbets artisanaux

Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise,
pistache, mangue, mandarine, yaourt



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	-

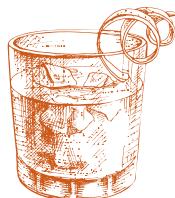
Bière de saison
demandez-nous



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 12CL

Purée de griotte, crème de framboise, crémant d'Alsace 12,50

PERLE BLANCHE 9CL

Vodka Ketel One infusée à la verveine, liqueur de fleur de sureau, jus de citron, blanc d'œuf 13,50

LITCHI MARTINI 9CL

Gin Tanqueray, liqueur de litchi, sucre de canne, jus de citron 13,50

TIKI DES ÎLES 9CL

Rhum, Cointreau, jus de citron, liqueur maison d'ananas vanillée 13,50

THE MULE 12CL

Tequila Don Julio infusée à la cardamome, bitter Angostura, citron, ginger beer 12,50

HIBIFRESH 12CL

Gin Tanqueray, infusion de Bissap maison (hibiscus et menthe), tonic water 12,50

MOCKTAILS

7,80 12CL

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 beer

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



COCKTAIL DU MOMENT

demandez-nous