

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 23 février au Vendredi 27 février

LES FORMULES



PLAT SEUL

15,00

ENTRÉE ET 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

Accras de topinambours, sauce au piment doux

Velouté de panais aux noix

Rillettes de poisson et crème citronnée

PLATS

Filet de limande, poireaux rôtis, sauce au poireau fumé

Suprême de poulet, champignons et crémeux à l'estragon

Brandade de choux-fleurs et pommes de terre

DESSERTS

Parfait glacé au kiwi

Tarte du jour

Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Pâté en croûte, Pickles de légumes 14,80

Gravlax de saumon 15,90

À l'aneth, brunoise de pommes, fenouil, œufs de truite

Œuf en meurette 11,50

Lard croustillant, champignons, sauce au vin, toast à l'ail

PLATS

Choucroute alsacienne aux 5 garnitures 24,50

Kassler, lard, lard fumé, Montbéliard, knack

Tartare de bœuf charolais 20,50

Frites

Vol-au-vent 23,50

Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc

Filet de boeuf aux 4 poivres 33,00

Frites

Ballotine de volaille au chorizo 22,50

Pommes grenailles rôties, échalotes confites

Cuisses de grenouilles 22,00

À la provençale, mesclun

Mi-cuit de Thon 26,50

Façon tataki, wok de légumes

Chou-fleur aux épices 16,50

Sauce à l'amande

DESSERTS

Crêpes suzette 11,00

Glace vanille, flambées à table

Signature vanille 9,90

Mousse tout vanille bio de Madagascar

Duo pistache 9,50

Agrumes & pistache dans un biscuit gourmand

Chou citron meringué 10,50

Finger comme une Forêt-Noire 10,90

Café gourmand 9,80

Mousse chocolat noir 62 % 8,90

Relevée à la fleur de sel

Tarte du jour 7,00

GLACES, SORBETS ARTISANAUX

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

1 boule 2,60 / 2 boules 5,10 / 3 boules 7,50

Supplément chantilly maison 1,00

