

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 16 mars au Vendredi 20 mars

LES FORMULES



ENTRÉES

Kefta de bœuf, taboulé aux herbes et lait de feta
Salade d'endives noix et comté
Quesadilla effiloché de porc et haricots rouges

PLATS

Limande façon meunière, écrasé de pommes de terre aux herbes, beurre noisette
Curry de légumes, riz et tuile de riz épicé
Pluma de cochon, dauphinois de patates douces, crème à la patate douce et au paprika

DESSERTS

Chou vanille cassis
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

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



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

