

MENU DÉJEUNER

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

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

Tarte à l'oignon

Croustillants poireaux chèvre, crème de poireaux
Salade de pissenlit œuf et lard fumé

PLATS

Onglet de bœuf, béarnaise frite
Merlu, vierge de maïs, croustillant de polenta

DESSERTS

Panacotta au yaourt grec et miel
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
- Gnocchi maison** 18,00
Crème à la ricotta et aux épinards

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

