

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 30 mars au Vendredi 3 avril

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

Scones au bacon crème de lard
Vitello tonnato
Salade alsacienne

PLATS

Paleron de bœuf confit, purée de coco à l'ail et carotte
Saumon teriyaki, riz vinaigré, légumes (brocolis carotte radis concombre)

DESSERTS

Banana bread
Tarte du jour
Café gourmand (supplément 2 €)

NOS SUGGESTIONS à la Carte

ENTREES

Pâté en croûte, Pickles de légumes	14,80
Gravlax de saumon À l'aneth, brunoise de pommes, fenouil, œufs de truite	15,90
Œuf en meurette Lard croustillant, champignons, sauce au vin, toast à l'ail	11,50

PLATS

Choucroute alsacienne aux 5 garnitures Kassler, lard, lard fumé, Montbéliard, knack	24,50
Tartare de bœuf charolais Frites	20,50
Vol-au-vent Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc	23,50
Filet de boeuf aux 4 poivres Frites	33,00
Ballotine de volaille au chorizo Pommes grenailles rôties, échalotes confites	22,50
Cuisses de grenouilles À la provençale, mesclun	22,00
Mi-cuit de Thon Façon tataki, wok de légumes	26,50
Chou-fleur aux épices Sauce à l'amande	16,50
Gnocchi maison Crème à la ricotta et aux épinards	18,00

DESSERTS

Crêpes suzette Glace vanille, flambées à table	11,00
Signature vanille Mousse tout vanille bio de Madagascar	9,90
Duo pistache Agrumes & pistache dans un biscuit gourmand	9,50
Chou citron meringué	10,50
Finger comme une Forêt-Noire	10,90
Café gourmand	9,80
Mousse chocolat noir 62 % Relevée à la fleur de sel	8,90
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

