

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 20 avril au Vendredi 24 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

Empanadas bœuf cheddar
Salade fenouil agrumes fête
Tartine printanière

PLATS

Fish and chips sauce tartare
Bavette bœuf sauce tortue, écrasé grenailles croustillantes

DESSERTS

Éclair comme un fraisier
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

