

MENU DÉJEUNER

Du Lundi au Vendredi hors jours fériés, servi jusqu'à 15h
Du Lundi 27 avril au Jeudi 30 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

Houmous petit pois pita grillée

Maquereaux en escabèche

Tzatziki rosbeef

PLATS

Poitrine cochon confite à la bière millefeuille pomme de terre purée d'oignon

Poisson selon arrivage, courgette, vierge

DESSERTS

Riz au lait caramel

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

