

MANGER

À PARTAGER

Poulet Karaage,
sauce aigre-douce
9,50

Accras de poisson, mayonnaise épicée
10,50

Tacos d'agneau épicé au Raz el hanout,
condiment au miel, moutarde au
fromage blanc & coriandre
7,90

Assortiment de Charcuteries
Italiennes
14,90

PLATS

Marbré de volaille ail des ours 22,50
Risotto crémeux de Fregola, sauce à l'asperges verte

Tartare de bœuf Charolais 20,50
Frites

Filet de bœuf Simmenthal 33,00
Aux 4 poivres, Frites

Cuisses de grenouilles 22,00
À la provençale, mesclun

Vol-au-vent 24,00
Veau, volaille d'Alsace, Spaëtzle au fromage blanc

Carré de veau en croûte d'herbes 26,50
Jus au romarin, printanière de légumes, purée de
pommes de terre

Saumon à l'oseille 23,50
Trio de riz parfumé

Poitrine de cochon confite à la bière 21,50
Black licorne, écrasé de patates douces et fromage blanc

Mi-cuit de Thon 26,50
Nouilles soba et pakchoï

Foie de veau 22,50
Sauce porto, purée de pommes de terre

Lieu jaune 24,50
Déclinaison de fenouil et agrumes

Carpaccio de bœuf affiné 21,00
Frites, purée d'artichauts, jaune d'œuf confit et roquette

GARNITURES

Spaëtzle au fromage blanc, Frites,
Purée au beurre, Légumes, Salade
Garnitures supplémentaires +4,50

ENTRÉES

Gravlax de saumon 15,90
Gel de fraise, condiment à la fraise et au concombre

Ceviche de dorade 15,90
Leche de tigre, lait de coco, coriandre, gingembre et
piment doux

Œuf en meurette 11,50
Lard croustillant, champignons, sauce au vin rouge,
toast à l'ail

Pâté en croûte Louise 14,80
« Pickles de légumes »

Gaspacho de courgettes 9,50
Et chèvre frais

Os à moelle rôti 12,00
Jus de viande réduit

Foie gras de canard 17,80
Chutney de saison

Burrata crémeuse 12,90
Déclinaison de pêche, pickles de rhubarbe, foccacia

Escargots
..... x 6 9,20
..... x 12 17,80

Huîtres de Cancale n°3

(Famille Boutrais) Citron, vinaigre de vin, échalotes
x6 15,00 / x9 22,00



GRANDES SALADES

Salade César au poulet crispy 20,50
Lard paysan, copeaux de parmesan, croûtons

Salade estivale 18,50
Haricots verts, artichauts, noisettes torréfiées,
pralin de noisettes

Salade de tomates anciennes 18,50
Pêches rôties, buratta crémeuse

VÉGÉTARIEN

Gnocchi maison 17,00
Petits pois et pois gourmands à la menthe, jeunes pousses

Fregola sarda crémeuse 17,50
Aux légumes verts de printemps

DESSERTS

FAITS MAISON

Crêpes suzette, Signature vanille, Omelette norvégienne, Soupe de
fraise et rhubarbe au basilic, Tarte tropézienne, Opéra tout
chocolat, Café gourmand, Tarte du jour, Coupe de glaces...

Glaces et sorbets artisanaux

Vanille, chocolat, café, framboise, citron, fraise, passion,
mangue, coco, noisette, pêches, yaourt, rhubarbe



BOIRE

BIÈRES PRESSION

	25 cl	50 cl
Licorne Elsass	3,90	7,70
Licorne Black	4,40	8,70
1664 Blanche	4,40	8,70
Tigre Bock IPA	4,60	8,90
Blanche de Bruxelles Rosé	4,50	8,90
Karlsbrau sans alcool	4,50	-

Bière de saison
demandez-nous



APÉRITIFS

Verre de muscat 12,5cl	6,80
Verre de Gewurztraminer 12,5cl	7,20
Kir vin blanc 12,5cl	6,50
Kir crémant 12,5cl	7,40

VINS

	12,5cl	25 cl	50 cl	75 cl
BLANCS				
Sauvignon Vallée de la Loire Domaine Asseray	6,5	12,5	22,5	36
Côtes du Rhône Grand Veneur Côtes du Rhône Alain Jaume	6,8	13	22,5	37
Chardonnay Mâcon Nadine Ferrand	6,5	12,5	24,5	36
Cuvée Pluriels Les Authentiques Alsace Domaine Héring	6,2	12	22,5	35
ROUGES				
Graves Calhavera Bordeaux Vignerons de Tutiac	6,8	13,5	23,5	39
Grand Veneur Côtes du Rhône Alain Jaume	6,8	13	22,5	37
Pinot Noir Chant Perdrix Bourgogne Domaine Fond Moiroux	7,0	13,5	24,5	39
Ventoux Les Gélinittes Vallée du Rhône Alain Jaume	6,5	12,5	22,5	36

Demandez nos vins du moment

Champagne + Crémant

Coupe de R de Ruinart 12cl 16,00

Coupe de Crémant d'Alsace Gustave Lorentz 12cl 7,00

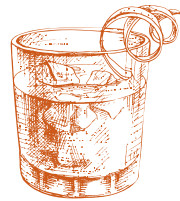
Coupe de Crémant d'Alsace Rosé Gustave Lorentz 12cl 7,80



COCKTAIL DU MOMENT

demandez-nous

COCKTAILS



LOUISE 12CL

Purée de griotte, crème de framboise,
crémant d'Alsace
12,50

PERLE BLANCHE 9CL

Vodka Ketel One infusée à la verveine,
liqueur de fleur de sureau, jus de citron,
blanc d'œuf
13,50

LITCHI MARTINI 9CL

Gin Tanqueray, liqueur de litchi,
sucre de canne, jus de citron
13,50

TIKI DES ÎLES 9CL

Rhum, Cointreau, jus de citron,
liqueur maison d'ananas vanillée
13,50

THE MULE 12CL

Tequila Don Julio infusée à la cardamome,
bitter Angostura, citron, ginger beer
12,50

HIBIFRESH 12CL

Gin Tanqueray, infusion de Bissap maison
(hibiscus et menthe), tonic water
12,50

MOCKTAILS

7,80 12CL

CHÉRIE AMER

Jus de pamplemousse,
croûton, sirop de cerise

BISSAP TONIC

Infusion de Bissap maison
(hibiscus et menthe)
sirop de sucre, tonic water

POMME D'AMOUR

Jus de cranberry, jus de pomme acidulé,
jus de pomme, jus de citron