MANGER

À PARTAGER

Poulet frit, sauce Gribiche au raifort
9,50

Accras de poissons, mayonnaise épicée
9,50

Cake au chèvre frais, à la châtaigne et au potimarron
8,50

Gougères au comté
7,50

PLATS

Suprême de volaille jaune 24,50
Farci à la châtaigne, sauce aux morilles, purée au beurre

Tartare de bœuf Charolais 20,50
Frites

Filet de bœuf Simmenthal 34,00
Aux 4 poivres, Frites

Cuisses de grenouilles 22,00
En persillade

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

Paleron de bœuf 22,50
Façon bourguignon, chips de lard, gratin de coquillettes au comté

Filet de saumon grillé 23,50
Crème d'épinards et gratin de courge

Poulpe grillé 28,50
Lentilles vertes, panisses et crème de lard

Mi-cuit de Thon 26,50
Poêlée de nouilles udon aux agrumes, mousseline de patates douces

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

Dos d'églefin laqué au miso 26,50
Crémeux de champignons, topinambour rôti

Choucroute 6 garnitures 24,50
Lard fumé, lard salé, kassler, knack, saucisse de Morteau, saucisse de Montbéliard

GARNITURES
Spaëtzle, Purée au beurre, Frites, Légumes, Salade, Gratin de coquillettes au comté
Garnitures supplémentaires +4,50



ENTRÉES

Gravlax de saumon 15,90
À l'aneth et aux agrumes

Os à moelle 13,50
Éclats de châtaignes et de noisettes

Œuf poché 12,50
Déclinaison de champignons

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

Soupe à l'oignon 10,50
Gratinée au comté, croûtons

Croque-monsieur 12,80
Au jambon italien, comté et truffe

Foie gras de canard 17,80
Chutney de saison et brioche maison

Croquettes de reblochon 11,50
Sauce moutarde au miel, pickles de légumes

Escargots
x 6 10,50
x 12 20,00

Huîtres de Cancale n°3
(Famille Boutrais) Citron, vinaigre de vin, échalotes
x6 15.00 / x9 22,00



VÉGÉTARIEN

Gnocchi maison 17,90
Mousseline de panais, poêlée de champignons, copeaux de vieille mimolette

Risotto de butternut 18,00
Parmesan et beurre de sauge

DESSERTS

FAITS MAISON
Crêpes suzette, Paris-Delhi, Mousse au chocolat, Torche aux marrons et aux agrumes, Baba au rhum vanillé, Affogato, Riz au lait duchesse, Finger comme une forêt noire, Café gourmand, Tarte du jour, Dame blanche, Café liégeois, Chocolat liégeois

Glaces et sorbets artisanaux
Vanille, chocolat, café, framboise, fraise, passion, citron, mangue, coco, pistache, cacahuète, yaourt, mandarine

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés. La liste des allergènes est disponible sur demande.

BOIRE

BIÈRES PRESSION

	25cl	50cl
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
Panaché	3,70	7,10
Monaco	3,80	7,30
Picon	4,20	8,20
Cynar	4,20	8,20
	33cl	
Karlsbrau sans alcool *(bouteille)*	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

Suze *4cl* 4,20
Martini Blanc ou Rouge *4cl* 4,80
Ricard *4cl* 4,20
Porto Blanc ou Rouge *4cl* 5,90
Campari *4cl* 5,80

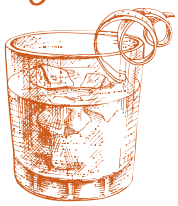


Champagne & Crémant

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

COCKTAILS

Signature



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

VELVET PEAR *12cl*
Vodka Ketel One, purée de poire, Grand Marnier, crème fraîche
12,80

RUBY WOOD *9cl*
Bourbon, vermouth Rubino, liqueur de mûre et Angostura
14,50

SUZETTE *12cl*
Amaretto, gin Tanqueray, liqueur d'orange aux épices, sirop d'érable
14,50

SMOKY COCO *9cl*
Rhum éminente, sirop de piment fumée écorce de noix de coco, jus de citron, crème de coco
12,50

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

MOCKTAILS

7,80 *12cl*

MANY PEPPER
Jus de tomate, purée de poivron, piment confit assaisonné au poivre noir

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

EXOTIQUE
Jus de mangue, jus ananas, citron vert, sirop de vanille, ginger beer

WINTER RED BLOSSOM
Purée de fruits rouges, jus de citron, sirop de vanille, jus de pomme, sirop de fleur de sureau, Perrier

VIRGIN MOJITO
Citron vert, menthe fraiche, limonade

Prix nets en euros, service compris. Chèques non-acceptés.
La liste des allergènes est disponible sur demande.