



Carte 2025

Menu Gourmand à 48 €

Entrées

Foie gras maison, chutney aux fruits rouges, brioche	0,00 €
Croustade d'escargots, ail et ciboulette	0,00 €

Plats

Filet de taureau sauce chimichurri, frites maison et légumes du moment	0,00 €
Cassolette de Saint-Jacques, gambas et morilles " on casse la croûte "	0,00 €

Desserts

Tarte soufflée au chocolat intense Valrhona Guanaja " 10 min de cuisson "	0,00 €
Savarin au rhum brun, ganache montée vanille	0,00 €

Entrées

Foie gras de canard en terrine, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	19,00 €
Cuisses de grenouilles à la provençale	16,00 €
Croustade d'escargots ail et ciboulette	17,00 €
Assiette nordique (haddock, saumon fumé, truite saumonée)	17,00 €

Poissons

Sandre sur choucroute sauce au beurre blanc	24,00 €
Filet de truite saumonée, poêlée de légumes et galette de pommes de terre	26,00 €
Cassolette de Saint-Jacques, gambas et morilles " on casse la croûte "	27,00 €

Menu Enfant

Fish ans chips de poisson, frites OU Steak haché, frites et salade verte 12,50 €
2 boules de glace au choix

Viandes

Filet de taureau jus corsé, frites maison et légumes du moment 26,00 €
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne 23,00 €
Normal 19,50 €
Burger steak Angus, pain bretzel, crème de cheddar, confit d'oignons et jambon fumé *Version avec escalope de foie gras poêlé 25,50 €*
Onglet de Bœuf sauce échalote, frites et légumes 23,00 €
Cordon bleu de veau nature 24,50 €
Cordon bleu de veau à la crème 26,50 €
Cordon bleu de veau au munster d'Orbey 27,50 €
Garniture au choix : frites, légumes, salade ou spaetzles 0,00 €
Garniture supplémentaire 1,50 €

Plat Végétariens

Assiette de légumes chauds et froids, cuits et crus 14,00 €
Falafels, salade verte et fromage blanc aux herbes 16,00 €
Gnocchi au chèvre sur lit de mâche et noisettes 17,00 €

Plats Alsaciens

Grumbeerekiechles, crudités au jambon fumé 18,50 €
Grumbeerekiechles, crudités au munster d'Orbey 20,50 €
Grumbeerekiechles, crudités au saumon fumé et fromage blanc aux herbes 20,50 €
Rossbeef à l'Alsacienne, spaetzles ou frites 21,00 €

Tartes Flambées (uniquement le soir)

Tarte flambée traditionnelle	9,50 €
Tarte flambée gratinée	12,00 €
Tarte flambée aux champignons de Paris	12,00 €
Tarte Flambée gratinée forestière	12,50 €
Tarte flambée au munster d'Orbey	12,50 €
Tarte flambée au chèvre frais et au miel d'Oberhaslach	12,50 €
Supplément salade verte 1 portion	3,00 €

Desserts

Profiteroles au chocolat chaud	10,00 €
Café ou thé gourmand	10,00 €
Savarin poché au vieux rhum, ganache montée vanille	10,00 €
Cookie aux éclats de cacahuètes, caramel au beurre salé et sa glace vanille	10,00 €
Trompe l'oeil " Le Citron "	12,00 €
Trompe l'oeil " La Mangue "	13,00 €
Tarte soufflée au chocolat intense Valrhona Guanaja " 10 min de cuisson "	11,00 €

Glaces et Sorbets

Vanille - Framboise - Chocolat - Pistache - Fraise - Citron - Orange - Passion - Caramel - Café - Cannelle - Noisette - Poire - Marron

1 Boule	3,00 €
2 Boules	6,00 €
3 Boules	9,00 €
Supplément chantilly	2,00 €
Supplément arrosé	4,00 €