



## Carte 2026

### Menu Goumand à 56 €

#### Entrées

Foie gras de canard en terrine, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	0,00 €
Gravlax de saumon Bømlo et pickles de légumes	0,00 €

#### Plats

Filet de taureau, sauce chimichurri, légumes en accord, frites maison	0,00 €
Saint-Jacques rôties, légumes au saté « on casse la croûte »	0,00 €

#### Desserts

Trompe l'oeil « le Citron »	0,00 €
Savarin poché au mojito, crémeux menthe	0,00 €

### Entrées

Foie gras de canard en terrine, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	19,00 €
Feuilleté d'escargots, crème ciboulette et ail	17,00 €
Gravlax de saumon Bømlo et pickles de légumes	17,00 €
Salade gourmande (foie gras, magret fumé, saumon fumé)	19,00 €

### Poissons

Saint-Jacques rôties, légumes au saté « on casse la croûte »	26,00 €
Pavé de thon « Di Parma », chèvre et spaghetti de courgettes au basilic	26,00 €

### Menu Enfant

Fish ans chips de poisson, frites OU Steak haché, frites et salade verte <i>2 boules de glace au choix</i>	13,50 €
---	---------

## Viandes

Filet de taureau, sauce chimichurri, légumes en accord, frites maison	27,00 €
Ballotine de volaille lardée à la provençale et wok de légumes thaï	26,00 €
Rognon de veau à la moutarde à l'ancienne ou madère	23,00 €
Burger du chef : steak Angus, crème d'haricots rouges, compotée de poivrons, chips de chorizo, sauce cheddar et pain bretzel	23,00 €
Souris d'agneau confite avec pois cassé à la campagnarde	28,00 €
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 ou spaetzles	0,00 €
Garniture supplémentaire	3,00 €

## Plat Végétariens

Gnocchis à la tomate, légumes et feta	17,00 €
Wok de légumes thaï, pâtes chinoises croustillantes	16,00 €
Tartare de quinoa, légumes, fromage blanc et crumble au parmesan	14,00 €

## Plats Alsaciens

Grumbeerekiechle aux deux jambons et crudités	18,50 €
Grumbeerekiechle au munster d'Orbey, aux deux jambons et crudités	20,50 €
Grumbeerekiechle au saumon fumé, fromage blanc aux herbes et crudités	20,50 €
Rossbeef à l'Alsacienne, spaetzles ou frites	22,00 €

## Tartes Flambées (uniquement le soir)

Tarte flambée traditionnelle	10,50 €
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 €
Tarte Flambée à la tomme d'Alsace	15,00 €
Supplément salade verte 1 portion	3,00 €

## Desserts

Trompe-l'œil " Le Citron "	12,00 €
Trompe-l'œil " La Mangue "	13,00 €
Tarte intense au chocolat, cœur passion (10 min de cuisson)	11,00 €
Savarin poché au mojito, ganache montée à la vanille	10,00 €
Cookie à la pistache, caramel au beurre salé, glace à la pistache	11,00 €
Profiteroles au chocolat chaud	9,00 €
Café ou thé gourmand	10,00 €
Tarte à la rhubarbe maison, glace à la fraise	10,00 €

## Glaces et Sorbets

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

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