



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 jus corsé, frites maison et légumes du moment	0,00 €
Cassolette de St Jacques - gambas et morilles " on casse la croute "	0,00 €

Desserts

Finger tout chocolat, glace au gré de cacao	0,00 €
Savarin au rhum brun	0,00 €

Entrées

Foie gras de canard en terrine, chutney aux fruits rouges, brioche tiède	19,00 €
Foie gras poêlé sur pain d'épice, poire poché au vin chaud	19,00 €
Croustade d'escargots, ail et ciboulette	17,00 €
Velouté de potimarron, petits croûtons et chips de jambon fumé	12,00 €

Poissons

Sandre sur choucroute sauce au beurre blanc	24,00 €
Filet de truite saumonée, poêlé de légumes, et galette de pomme de terre	26,00 €
Cassolette de St Jacques - gambas et morilles " on casse la croute "	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 €

Burger steak Angus, pain bretzel, crème de cheddar, confit d'oignons et jambon fumé *Normal 19,50 €
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, tagliatelles, 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	9,00 €
Café ou thé gourmand	9,50 €
Savarin poché au vieux rhum, ganache montée vanille	9,00 €
Cookie aux éclats de cacahuètes, caramel au beurre salé et sa glace vanille	9,00 €
Trompe l'oeil « Le Citron »	12,00 €
Pavlova croustillante, esprit torche aux marrons-cassis	10,00 €
Finger tout chocolat, glace au grué de cacao	9,50 €

Glaces et Sorbets

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

1 Boule	2,50 €
2 Boules	5,00 €
3 Boules	7,50 €
Supplément chantilly	2,00 €
Supplément arrosé	4,00 €