



Suggestions du marché

☞ Potage du moment	9,50€	☞ Entrecôte de Bœuf Maturée, origine selon arrivage (21 jours)	30,50€
☞ Tagliatelles aux Légumes, Tomates confites et Parmesan	18,50€	☞ Côte de Bœuf Maturée, origine selon arrivage (21 jours) pour 2 Personnes	66,00€
☞ Salade Arnold (Jambon fumé de gibier, foie gras de canard)	19,50€	☞ Côte de Bœuf Salers, (30 jours de maturation) pour 2 Personnes	79,00€
☞ Tête de Veau sauce gribiche et vinaigrette	19,50€	☞ Sauces d'accompagnement (au choix) : Morilles ou Poivre vert ou Beurre Maître d'Hôtel	
☞ Tartare de Bœuf Charolais au couteau Frites et Salade verte	19,50€	Accompagnements (au choix) : Gratin ou Légumes ou Frites	
☞ Jarret de Porc rôti sur Choucroute, Sauce Moutarde	19,50€		
☞ Poisson du Moment	26,50€		
☞ Bar à la Plancha Simplement Meunière	25,50€		

Nos burgers

☞ L'Elsass Burger (galettes de pommes de terre, steak haché maison, Munster fondu) Salade verte et Frites	19€
☞ Burger Savoyard (Steak haché et pain maison, crème d'oignons, Reblochon, Lard grillé) Salade verte et Frites	21,50€
☞ Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits crus	

Nos Flambées ☞

Normale (la traditionnelle crème fromage blanc, lardons et oignons)	9,50€
Gratinée (la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental)	10,50€
Munster (la traditionnelle au Munster fermier de Lapoutroie)	12,50€
Saumon Fumé (avec Saumon fumé d'Écosse Label Rouge, Câpres, Pesto)	14,50€
Végétarienne (avec légumes frais, pesto et parmesan)	13,00€
Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald et Jambon fumé Forêt Noire)	14,50€