

Suggestions

☞ Risotto aux Asperges et morilles	20,50€	☞ Filet de Bœuf, foie gras de canard poêlé- 35€ Quenelle de choucroute (origine grand Est)
☞ Tête de Veau sauce gribiche et vinaigrette	19,80€	☞ Tournedos de taureau , 29,50€ galette de P. de terre sauce marchand de vin (origine France)
☞ Tartare de Bœuf Aubrac au couteau Frites, salade	19,80€	☞ Faux-filet, sauce poivre (origine grand Est) 24,50€
☞ Jarret de Porc sur Choucroute, Sauce Moutarde, pommes sautées	19,80€	☞ Accompagnements (au choix) : ☞ Gratin de pommes de terre ou Frites
☞ Sandre rôti sur sa peau, asperges Sauce riesling, pâtes	27,50€	
☞ L'Elsass Burger (galettes de pommes de terre, steak haché Angus, Munster fondu) Salade verte et Frites	19,80€	

☞ Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits crus

Vous n'arrivez pas à finir votre assiette...

Pour 1€ (boîte) emmenez votre plat.

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)	13,50€
Saumon Fumé (avec Saumon fumé d'Écosse Label Rouge, Câpres, Pesto)	15,50€
Végétarienne (avec légumes frais, pesto et parmesan)	13,00€
Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald et Jambon fumé Forêt Noire)	14,50€