

## Suggestions

- ☰ **Galettes de pommes de terre,** 16€  
Fromage blanc aux fines herbes, salade
- ☰ **Tête de Veau** sauce gribiche et vinaigrette 19,80€
- ☰ **Tartare de Bœuf charolais au couteau** 21,80€  
Frites, salade
- ☰ **Tomates anciennes, burrata** 23€  
sorbet granny smith maison, pesto (plat)
- ☰ **Tartare de daurade** 22,50€  
Marinade aux agrumes et poivre de timut, sorbet betterave
- ☰ **Bouchée à la reine façon Marie Leszinsca** 26,50€  
Poule d'Alsace, ris de veau, morilles
- ☰ **Filet de turbot à la plancha** 28€  
Taboulé fraîcheur
- ☰ **Poulpe en salade, sauce vierge** 23€
- ☰ **Pastrami de bœuf, coulis provençal** 17,50€
- ☰ **L'Elsass Burger** (galettes de pommes de terre, steak haché Angus, Munster fondu) 19,80€  
Salade verte et Frites

☰ 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.

- ☰ **Filet de Bœuf, foie gras de canard poêle \*** 35€  
(origine grand Est)
- ☰ **Pièce du boucher \*** (origine Alsace) 29,50€
- ☰ Accompagnements (au choix) :  
Gratin de pommes de terre ou Frites

## Nos Flambées ☰

- Normale** (la traditionnelle crème fromage blanc, lardons et oignons) 9,80€
- Gratinée** (la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental) 11,80€
- Munster** (la traditionnelle au Munster fermier) 13,80€
- Truite saumonée façon gravlax** (câpres, pesto) 16,80€
- Végétarienne** (avec légumes frais, pesto et parmesan) 13,80€
- Tomme et Jambon fumé** (avec Tomme du Hohwald et Jambon fumé Forêt Noire) 15,80€