



Suggestions

- | | | | |
|---|----------|---|--------|
| ☞ Pâté en croûte aux pistaches,
Volaille et cochon d'Alsace | 18,50€ | ☞ Filet de bœuf, beurre poivré
Sauce diable (origine France) | 36€ |
| ☞ Filets de sardines à l'escabèche, entrée 17,50€
Salade de pomme de terre | plat 25€ | ☞ Steack de persillé Hereford,
Sauce chimichouri(origine Irlande) | 34€ |
| ☞ Tête de Veau, sauce ravigote (câpres, vin blanc, estragon) | 19,80€ | ☞ Tartare de bœuf au couteau (origine France)
Oignon rouge, poivron, caviar d'aubergine, piment d'espelette, ail, paprika fumé, croûtons focaccia, frites, salade | 23,50€ |
| ☞ Jarret de porc braisé au picon
Choucroute aux épices | 21€ | ☞ Accompagnements (au choix) : | |
| ☞ Bouchée à la reine façon Marie Leszcynska
Poule d'Alsace, ris de veau, morilles, spaetzlés | 26,50€ | | |
| ☞ Filet de poisson (selon marché) à la plancha
Légumes d'été, sauce miso rouge légèrement épicé | 26,50€ | | |
| ☞ Galette de pomme de terre, légumes
Fromage blanc aux fines herbes | 16€ | | |
| ☞ Burger maison
(pain maison, steak haché frais, tomme du Hohwald ail des ours)
Tomate et oignon confit, aubergine grillée, sauce salsa, frites) | 21€ | | |

Nos Flambées

- | | |
|--|--------|
| Normale (la traditionnelle crème fromage blanc, lardons et oignons) | 9,90€ |
| Gratinée (la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental) | 11,90€ |
| Munster (la traditionnelle au Munster fermier) | 13,90€ |
| Truite saumonée façon gravlax (câpres, pesto) | 16,90€ |
| Végétarienne (avec légumes frais, pesto et parmesan) | 13,90€ |
| Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald, Jambon fumé Forêt Noire) | 15,90€ |

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

Pour 1€ (boîte) emmenez votre plat.