



Suggestions

- | | | |
|--|--------|--|
| <p>☞ Terrine de sanglier,
aux cèpes et noix, confiture de coing</p> | 17,50€ | <p>☞ Filet de Bœuf, foie gras de canard poêlé* 36€
(origine grand Est) et champignons du moment</p> |
| <p>☞ Tête de Veau sauce gribiche et vinaigrette</p> | 19,80€ | <p>☞ Pièce du boucher (origine Alsace) selon arrivage 28,50€</p> |
| <p>☞ Jarret de porcelet d'Alsace
Jus de viande à la bière</p> | 19,80€ | <p>☞ Entrecôte* maturée (origine Alsace)
sauce Poivre vert 29,50€</p> |
| <p>☞ Bouchée à la reine façon Marie Leszinsca
Poule d'Alsace, ris de veau, morilles, spaetzlés</p> | 26,50€ | <p>☞ Accompagnements (au choix) :
Gratin de pommes de terre ou Frites</p> |
| <p>☞ Filet de sandre à la plancha
Ecrasé de potiron, sauce aux herbes.</p> | 26,50€ | |
| <p>☞ Poêlée de spaetzlés gratinées au munster
Crème, croûtons</p> | 16€ | |
| <p>☞ L'Elsass Burger
(pain maison, steak haché Angus, Munster fondu, crème au raifort, frites)</p> | 19,80€ | |
| <p>☞ Les plats «faits maison» sont élaborés sur place à partir de produits crus</p> <p>Vous n'arrivez pas à finir votre assiette...</p> <p>Pour 1€ (boîte) emmenez votre plat.</p> | | |
| | | <h2><u>Nos Flambées</u> ☞</h2> <p>Normale (la traditionnelle crème fromage blanc, lardons et oignons) 9,90€</p> <p>Gratinée (la traditionnelle gratinée avec de l'Emmental) 11,90€</p> <p>Munster (la traditionnelle au Munster fermier) 13,90€</p> <p>Truite saumonée façon gravlax (câpres, pesto) 16,90€</p> <p>Végétarienne (avec légumes frais, pesto et parmesan) 13,90€</p> <p>Tomme et Jambon fumé (avec Tomme du Hohwald, Jambon fumé Forêt Noire) 15,90€</p> |