

Nos Entrées

- MÉLÉE DE SALADE ET JEUNES POUSSÉS DE LÉGUMES AU VINAIGRE BALSAMIC 6,80 €
PÂTÉ EN CROÛTE ET CRUDITÉS 7,50 €
ASSIETTE DE CRUDITÉS ~~6,50€~~ 5,50 €
SOUPE À L'OIGNON 8,50 €
SALADE GOURMANDE AU FOIE GRAS ET SAUMON FUMÉ 10 €
TARTE À L'OIGNON ET SALADE VERTE ~~8€~~ 7,50 €
LES ESCARGOTS À LA FAÇON DU CHEF : LES 6 À 7 € LES 12 À 11 €
SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS ~~12€~~ 10,00 €
NOTRE FOIE GRAS D'OIE PARFUMÉ AU GEWURZTRAMINER ~~17€~~ 15 €
L'ESCALOPINE DE FOIE D'OIE CHAUDE AU VINAIGRE DE XÉRÈS 12 €
HUITRES DE PLEINE MER LES 6 : 9,50 € LES 9 : 13,50 € LES 12 : 16,80 €

Nos Poissons

- LES MOULES DE BOUCHOT DE LA BAIE DU MONT ST MICHEL AOC MARINIÈRE 12,50 €
FILET DE TRUTTE ROSE, CRÈME DE FENOUIL 11,70 €
ESCALOPE DE SAUMON, CRÈME MOUSSEUSE AU CITRON 15,90 €
SUPRÊME DE SANDRE RÔTI SUR JULIENNE DE LÉGUMES 18,50 €

Les Spécialités Alsacienne

- LA CHOUROUTE AUX 4 VIANDES 15,50 €
BIBELASKÄSE (FROMAGE BLANC) AUX POMMES VAPEUR ET MUNSTER 10,50 €
LA TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE ET CRUDITÉS 16,50 €
CIVET DE BICHE GARNI SPÄTZLES ~~16,80€~~ 12,80 €

Nos Viandes

- ESCALOPE DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS, SPÄTZLÉS ~~13€~~ 11,50 €
ENTRECÔTE, FRITES ET SALADE VERTE 13,50 €
POT AU FEU À NOTRE FAÇON 11,90 €
ROGNONS DE VEAU SAUCE AU FOIE GRAS 13,80 €
PICCATA DE VEAU FORESTIÈRE ET SAUCE AUX MORILLES ~~19€~~ 17 €
NOIX DE FAUX-FILET AU PINOT NOIR 18 €
L'INCONTOURNABLE TARTARE DE BOEUF COUPÉ AU COUTEAU ET PRÉPARÉ DEVANT VOUS 19 €

Fromages et Nos Desserts

- LA PORTION DE MUNSTER 4,00 €
ASSIETTE DE 4 FROMAGES 7,00 €

COUPE DE GLACE 4,50 €
TARTE MAISON DE SAISON 4,50 €
DESSERT DU MOIS 6,50 €
SORBET AU MARC DE GEWURZTRAMINER 6,50 €
ASSIETTE GOURMANDE DU PÂTISSIER 7,00 €
VACHERIN GLACÉ 6,50 €
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 6,00 €
NOUGAT GLACÉ MAISON 6,00 €
GÂTEAU FONDANT AU COEUR DE CHOCOLAT (20MIN) 8,50 €
LE FAMEUX IRISH COFFEE AUX 3 COUCHES PRÉPARÉ DEVANT VOUS 8,50 €