A LA CARTE

Entrées…

Fleischnaka aux escargots 12.50

Presskopf vinaigrette 11.50
carottes-cèleri en crudités

Saumon Norvégien fumé, 15.50
brioche maison toastée

Foie gras de canard maison 19.50
confiture aux agrumes, toast

½ Foie gras de canard maison 11.50

Salade aux Noix de St jacques et
gambas grillées *17.50*

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)…

Volaille à la crème et aux champignons,
frites ou spaëtzle 13.50

Poissons…

Filet de sandre sauce Matelote 27.50
Nouilles alsacienne

Cordon bleu du pêcheur 26.50
riz vénéré

Duo de Noix de St Jacques et gambas
riz vénéré 28.50

Viandes…

Cordon bleu de veau, *frites* 25.50

Supplément sauce crème champignons +2€

Rognons de veau à la moutarde 24.50
spaëtzle maison

Bouchée à la Reine du Coq, *spaëtzle*
Supplément Ris de veau +5 € 23.50

Desserts ou fromages…

Assiette de 3 fromages 10.

Fondant au chocolat, *glace vanille* 9.

Café gourmand 9.

Baba maison au sirop de rhum 8.

Supplément Rhum *3.*

Cheesecake Speculoos-Yusu 8.

Crème brûlée aux fruits de saison 9.

Irish coffee 9.

Les Glaces et sorbets…

2.8 la boule

(Le Petit Glacier Artisan glacier local)

Glaces : ***Vanille, Café, Yaourt, Chocolat noir, Pistache***

Sorbets : ***Citron, Framboise, Fraise, Mangue***

Supplément chantilly *1.50*

Supplément chocolat chaud *1.50*

Café Liégeois 8.

Dame blanche 8.

Dimanche 27 avril 2025

Menu bonne journée…

La mise en bouche du chef

****

Tartare de bœuf à l'ail des ours

Crème de balsamique

****

Saumon aux asperges

Sauce Béarnaise

Rattes rôties aux épices douces

****

Pavlova aux fruits rouges

chantilly

Menu 3 plats à 39.50

Menu bon dimanche…

La mise en bouche du chef

****

Panna cotta aux asperges

Chips de Forêt Noire

****

Filet de bœuf basse température

aux morilles

Frites

****

Crème brûlée

« Rhubarbe-Vanille »

Menu 3 plats à 44.50

Suggestions :

Les 12 escargots en 4 saisons **19.50**

(poireaux, munster, champignons, beurre d'escargot)

Cuisses de grenouilles crémées à la Provençale

En entrée : 13.50 **En plat avec des frites : 24.50**

Les asperges d'Alsace de la ferme « Kistler »

2 sauces	22.50
2 sauces et 2 jambons	26.50
2 sauce et saumon fumé maison	28.50

Toute l'équipe du restaurant vous remercie de votre visite et vous souhaite un excellent appétit !!

Tableau des allergènes disponible sur demande.