



Menu du dimanche 26 septembre 2021

La mise en bouche du chef

Saumon Bömlo fumé par nos soins, mousse de betterave, blinis

Ou

Foie gras de canard maison, déclinaison de quetsches, toasts

Filet de sandre, sauce Matelote, nouilles au beurre

Ou

Magret de canard aux saveurs asiatiques, wok de ramen aux légumes

L'assiette du fromager

Sphère myrtille et riz au lait

Ou

Vacherin glacé chocolat-poire

3 plats à 39 €

Supplément fromages 5 €

RESTAURANT Ouvert : Du Mardi au Samedi Midis et soirs

& ouvert dimanche midi

Repos : dimanche soir et lundi toute la journée

Entrées...

Trilogie de tartares : gambas, saumon frais et fumé, gel d'agrumes, toasts	15.
Saumon Bömlo fumé maison, blinis aux herbes fraîches, condiment thym-citron	15.
Foie gras de canard, gel de fruits de saison, toasts céréales	18.
Œuf parfait, poêlée de girolles, sacristain au sésame doré	14.

Toutes les entrées sont disponibles en portion plat avec supplément de 7.

Poissons...

Filet de sandre matelote, nouilles au beurre	21.
Choucroute de la mer, pommes vapeur	19.
Cordon bleu du pêcheur, fondue de poireaux, riz basmati, sauce Nouilly	22.
Le duo de St Jacques et gambas sauvages, riz vénéré, crème au safran d'Altorf	24.
Pavé de saumon « Bömlo » rôti, jus aux herbes fraîches, riz à l'estragon	19.

Viandes...

Bouchée à la reine, spaëtzle	18.
Escalope de veau Basque, sauce crème girolles, knäepfle moelleux, légumes	21.
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaëtzle	20.
Onglet de bœuf « Irish » grillé, échalote confite, frites, légumes	19.
Filet de bœuf « Simmenthal », sauce morilles, spaëtzle	
Tartare de filet de bœuf « Simmenthal » au couteau, frites, salade	21.

Végétarien...

Burger Veggie (buns potiron et graine de courge, steak de polenta d'épeautre aux épices douces, sauce tomates d'une ratatouille) frites de patates douces	15.
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans) 10.

Volaille à la crème et champignons ou Escalope Viennoise ou Pavé de poisson rôti

Garnitures au choix : frites, spaëtzle, pâtes ou légumes

Desserts

Tarte du moment	6	Chocolat ou café Liégeois	7.
Moelleux au chocolat,	9.	Melba de fruits de saison	8
Café gourmand	8.	Dame blanche ou noire	6
Baba au rhum mousse de fruits	8.	Coupe de Glace et sorbets	2.5 la boule
Autour de la mirabelles de Lorraine	9.	(Le Petit Glacier Artisan glacier à Strasbourg)	
Irish coffee	9.	Glaces : Vanille, Café, Chocolat noir, Pistache, Yaourt	
		Sorbets : Citron, Framboise, Mangue, Fraise	

Tous les desserts chocolat sont réalisés avec du chocolat « Valrhona »

**RESTAURANT Ouvert : Du Mardi au Samedi Midis et soirs
& ouvert dimanche midi**

Repos : dimanche soir et lundi toute la journée


Au Coq Blanc
restaurant