Menu de la semaine…

(Midi et Soir)

Entrée + Plat / Plat + Dessert :26 € / Plat seul : 17 € / Entrée + Plat + Dessert : 32 €

Entrées

Risotto aux asperges vertes

Chips de lard fumé

Ou

Croustillant de chèvre au miel

Salade mêlée

Plats

Pavé de Skreï

Jus aux coquillages

Gratin de légumes

Ou

Suprême de volaille farci aux champignons

Jus aux herbes et spaëtzle

Desserts

Panacotta du Coq

Crumble céréales

Ou

Tartare d'ananas au gingembre et citron vert

Glace yaourt

Desserts ou fromages…

Assiette de 3 fromages	**9.**
Tarte du moment	**8.**
Fondant au chocolat, *glace vanille*	**8.**
Café gourmand	**9.**
Baba au rhum	**7.**
Panacotta du Coq	**7.**
Coque chocolat-mousse yuzu meringuée	**9.**
Irish coffee	**9.**

Coupes glacées…

Café Liégeois	**7.**
Dame blanche	**7.**

Les Glaces et sorbets…

2.5 la boule

(Le Petit Glacier Artisan glacier à Strasbourg)

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

Sorbets : *Citron, Framboise, Fraise, Mangue*

Supplément chantilly	***1.50***
Supplément chocolat chaud	***1.50***

Bon appétit…

A LA CARTE

Entrées…

Poireaux de la Rob 12.50
Et poêlée d'escargots, jus aux herbes

Biebelaess, jambon Forêt Noire, 12.50
smash potatoes

Duo Presskopf-Pâté en croûte 11.50
choux blanc en crudités au cumin

Saumon Norvégien fumé maison 15.50
gel de citron et son toast

Foie gras de canard maison, 19.50
confiture aux agrumes, toast

Salades…

Caille et foie gras de canard

Entrée : 16.50 *Plat : 23.50*

St Jacques et gambas

Entrée : 17.50 *Plat : 24.50*

Poissons…

Sandre sauce Matelote 27.50
nouilles alsacienne et croûton

Cordon bleu du pêcheur, 26.50
riz basmati aux petits légumes

Viandes…

Bouchée à la reine 23.50
croûte pur beurre, spaëtzle

Cordon bleu de veau, *frites* 25.50

Supplément sauce crème champignons +3€

Rognons de veau à la moutarde 24.50
spaëtzle maison

Onglet de bœuf à l'échalote 23.50
frites

+ SUGGESTIONS DU MOMENT AU TABLEAU

Pour les enfants (jusqu'à 12 ans)

Volaille à la crème et aux champignons, *frites ou spaëtzle* 12.00

Les Tartes Flambées (servies uniquement le soir)

Traditionnelle	10.	**Munster au cumin**	13.
Gratinée	12.	**Champignons gratinés**	14.
Champignons	12.	**Bol de salade verte mélange**	3.

Horaires cuisine : 12H00 à 13H30 & 19H à 21H30