

## A la carte...

### Entrées...

Œuf parfait, girolles aux fines herbes, copeaux de truffes d'été, sacristain parmesan	13.
Tartine de campagne au saumon fumé par nos soins, mousse d'herbes et coulis vert	15.
Carpaccio de St Jacques marinées agrumes, mousse baies roses, carmine et Granny en salade	14.
Foie gras de canard, gel de fruits rouges et toasts céréales	18.
Presskopf de tête à l'ancienne, crudités, vinaigrette façon gribiche	11.
Carpaccio de canard mariné à la livèche, wok de légumes en salade	12.

### Poissons...

Filet de sandre matelote, nouilles au beurre	21.
Court bouillon aux petits légumes et filet de dorade sébaste parfumé au safran d'Alsace	22.
Duo de lotte et gambas rôties, riz vénéré, crème de Noilly, petits légumes	23.

### Viandes...

Bouchée à la reine, spaëtzle	18.
Onglet de bœuf grillé, échalote confite, frites	19.
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne, spaëtzle	20.
Pièce de veau basse température, crème aux girolles, spaëtzle	22.
Tartare de bœuf coupé au couteau, frites, salade	21.

### Desserts ou fromages...

Assiette de fromages	9.	<u>Les desserts glacés</u>	
		Dame blanche	6.
Tarte du moment	6.	Café ou chocolat Liégeois	7.
Moelleux au chocolat, sorbet fraise	8.	Melba de fruits de saison	8.
Café gourmand	8.	Parfait glacé maison comme un nougat	8.
Cannelé, diplomate chocolat blanc whisky	8.	Coupe de Glace et sorbets	2.5 la boule
Baba au rhum chantilly aux fruits rouges	8.	<i>(Le petit glacier Artisan glacier à Strasbourg)</i>	
Coupe de fruits de saison nature	6.	Glaces : Vanille, Café, Chocolat noir, Pistache,	
Irish Coffee	9.	Bulgare-vanille	
		Sorbets : Citron, framboise, Mangue,	
		Mandarine, Griottes, Fraises	
		Supp chantilly	0.5
		Supp chocolat chaud maison	1.

## Menu du Dimanche

L'amuse-bouche du chef

\*\*\*\*

Tartine de campagne au saumon fumé par nos soins, mousse d'herbes et coulis vert  
ou

Presskopf de tête à l'ancienne, crudités, vinaigrette façon gribiche

\*\*\*\*

Filet de sandre Matelote, nouilles au beurre

ou

Magret d'agneau basse température, crème à l'ail noir, légumes et spaëtzle maison (+3 €)

\*\*\*\*

Assiette de fromages (+7 €)

\*\*\*\*

Parfait glacé maison comme un nougat, coulis de fruits rouges

ou

Cannelé, diplomate chocolat blanc whisky

Menu 3 plats à 39 €

*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

### **LES TARTES FLAMBEES DU COQ :**

*Au dîner du Mardi au Samedi*

	Sur place	A Emporter
La Normale	9.	8.50
La Gratinée	10.	9.50
La flambée du moment	10.	9.50
Supp champignons	1.	1.

*Servies Uniquement les SOIRS*

### **EMPORTER & LIVRAISON...**

*On continue...*

**Retrait des commandes 7/7 J de 11h à 13h00, Livraison 7/7j de 11 h à 12 h *uniquement à la Robertsau***

***Merci de prévoir vos commandes à 24h svp***

**RETRAIT DES TARTES FLAMBEES : de 19h à 21h30**

**RESTAURANT Ouvert 7/7 j à Midi & Du Mardi au Samedi le soir**

*Repos : dimanche soir & lundi soir*

*Horaires Cuisine : 11h45 à 13h45 & 19h00 à 21h30 /*

*Horaires Salle du Restaurant : 11h45 à 15h00 & 19h00 à 00h00*