

Les Tartes flambées

Uniquement le soir

Les Salées

Traditionnelle	7,80 €
Gratinée	8,30 €
Munster	8,50 €
Forestière	8,50 €
Chèvre, Miel et Noix	8,70 €
Végétarienne	8,50 €

Les Sucrées

Pommes, Cannelles	7,90 €
Ananas, Caramel	8,20 €

Jeudi soir
**FORMULE
TARTES FLAMBÉES
À VOLONTÉ
15 €**

Notre fournisseur
en vins d'Alsace

Edouard Leiber

Traditions & Qualité

9, rue Principale - 68420 HUSSEREN-LES-CHATEAUX
Tél. 03 89 49 25 05
E-mail : caveau.leiber@wanadoo.fr - Site : edouard-leiber.com



Cyril & Sylvie

380 avenue d'Altkirch 68350 BRUNSTATT
Tél. 03 89 06 16 44



Les Entrées froides

<i>Assiette du Maraîcher</i> <i>Assortiment de Crudités</i>	9,80 €
<i>Petite Salade Vigneronne</i> <i>Cervelas et Comté</i>	9,90 €
<i>Carpaccio de Bœuf « classic »</i> <i>Grana Padano et Pesto maison</i>	9,80 €
<i>Toasté aux légumes d'été</i> <i>Pain anglais toasté, Tapenade, Espuma Chèvre et Légumes de saison</i>	9,80 €
<i>Canneloni au Saumon Fumé</i>	11,00 €

Les Salades

<i>Salade du Pêcheur</i> <i>Scampis, Saumon fumé, Tempura de poisson sur Salade mée</i>	17,00 €
<i>Salade paysanne</i> <i>Lardons, Croûtons, Pommes de terre et Cerneaux de Noix + Oeuf Poché sur Salade mée</i>	13,50 €
<i>Salade Vigneronne</i> <i>Cervelas et Comté</i>	13,00 €
<i>Salade Folle du Végétarien</i> <i>Olives noires, Légumes de saison grillés et Fêta sur Salade mée</i>	13,50 €
<i>Salade de Chèvre Chaud</i> <i>Chèvre en Feuille de brick, Tomates confites et miel sur Salade mée</i>	14,00 €
<i>Salade César</i> <i>Poulet grillé, Croûtons, Grana Padano sur Salade mée, sauce César</i>	14,50 €

Les Poissons

<i>Pavé de Truite saumonée de Friesen</i> <i>en croûte d'herbe</i>	16,90 €
<i>Goujonnettes de Carpes en Tempura</i> <i>Sauce yaourt</i>	17,40 €
<i>Risotto de Scampis et Gambas</i> <i>Toutes nos Truites Saumonées et Carpes proviennent de la Pisciculture artisanale de Friesen dans le Sundgau</i>	19,50 €

Les Viandes

Bœuf

<i>Onglet Angus à l'Echalote</i> (Irlande) <i>Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel</i>	18,00 €
<i>Entrecôte Grillée</i> (Issue d'animaux nés et élevés en Alsace) <i>Sauce Poivre ou Beurre Maître d'Hôtel</i>	21,50 €
<i>Tartare de Bœuf Charolais</i> (France) <i>Légumes de saison</i>	17,50 €
<i>Brochette de Bœuf</i> <i>Légumes de saison</i>	16,50 €

Veau (Origine France)

<i>Escalope de Veau Panée</i> <i>Au Comté ou Munster</i>	17,90 €
<i>Escalope de Veau à la Crème</i> <i>Au Comté ou Munster</i>	18,90 €
<i>Cordon Bleu</i> <i>Au Comté ou Munster</i>	21,80 €

Volaille

<i>Filet de Canette au Miel</i> <i>Légumes de saison</i>	18,50 €
<i>Brochette de Volaille</i> <i>Légumes de saison</i>	14,50 €

Tous nos plats sont garnis de Légumes avec un Accompagnement au Choix : Purée de Pommes de terre maison - Frites - Salade verte ou Spätzles maison
Nos Légumes de Saison sont issus de l'agriculture paysanne de Zillisheim

Les Spécialités du chef

<i>Jarret de Porc braisé à la Bière brune</i> <i>Sauce Madère ou Moutarde à l'Ancienne</i>	17,90 €
<i>Bœuf gros sel avec Os à moelle et ses Crudités</i> ...	16,00 €
<i>Rognons de Veau sautés</i> <i>Sauce Madère ou Moutarde à l'Ancienne</i>	16,80 €
<i>Tête de Veau Sauce Vinaigrette</i> <i>Sauce Madère ou Moutarde à l'Ancienne</i>	16,80 €
<i>Fleischnackas, Salade verte</i>	13,00 €
<i>Cuisses de Grenouille</i> <i>Provençale ou à la Crème</i>	17,90 €

Tous nos plats sont garnis de Légumes avec un Accompagnement au Choix : Purée de Pommes de terre maison - Frites - Salade verte ou Spätzles maison
Nos Légumes de Saison sont issus de l'agriculture paysanne de Zillisheim

Menu

Une Entrée
+
Une Spécialité 33,50 €
+
Un Dessert
Hors Sorbet arrosé

Menu enfant

8,50 €

Steak Haché ou Nuggets
+ Un Dessert