

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- Pâté en croute du chef aux fruits sec, pickles de légumes. 15,30€
- Saumon mi-cuit au sel et gingembre, crème au raifort, sauce miel soja et méli-mélo de salade. 16,90€

Plats :

Poissons :

- Filet de Maigre à l'unilatéral, écume de Haddock, fenouil rôti et mille-feuille de pomme de terre façon pomme Anna. 22,75€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,30€

Viandes :

- Filet de veau en croûte de fruits secs, mousseline de petit pois et gratin de macaroni à ma façon. 23,20€

Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 18,50€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 16,00€
- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte.
Sur réservation 72h avant (minimum 4 personnes)
Par personne 19,40€

Flammekuche / Tartes flambées :

- Tarte flambée tradition et salade verte. 10,50€
- Tarte flambée gratinée (emmental) et salade verte. 11,50€
- Tarte flambée au munster et salade verte. 12,50€
- Tarte flambée gratinée, magret de canard fumé maison et salade verte. 13,90€
- Tarte flambée printanière et salade verte. 14,90€
(courgettes, radis, tomates cerises, pistou de roquette et noix)

Desserts :

- La crème brûlée à la pastille Vichy. 6,60€
- La rhubarbe et la fraise. 7,60€
(Rhubarbe confite, fraises, Streusel, guimauve pistache, sorbet fraise)
- Baba façon Irish alsacien. 6,90€
(Au Marc de Gewurztraminer)
- Le sorbet arrosé Cerise / Kirsch. (3 boules). 7,40€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules). 7,40€

Glaces artisanal Erhard :

vanille/ fraise/chocolat/café/framboise/ citron /cerise.

1 boule 2,50€

2 boules 5,00€

Supplément chantilly 0,50€

Le menu du 68 :

L'Ardoise de charcuterie

Ou

Pâté en croute du chef aux fruits sec, pickles de légumes.

(Supplément 0,50€)

Ou

Saumon mi-cuit au sel et gingembre, crème au raifort, sauce miel soja et méli-mélo de salade. (Supplément 2€)

Choucroute garnie (aux 4 viandes).

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Filet de Maigre à l'unilatéral, écume de Haddock, fenouil rôti et mille-feuille de pomme de terre. (Supplément 4€)

La crème brûlée à la pastille Vichy. .

Ou

Sorbet arrosé citron, fleur de bière ou Cerise, Kirsch. (Supplément 1€)

Ou

La rhubarbe et la fraise. (Supplément 1,20€)

26,50€

Tous nos plats sont faits maison, des entrées aux desserts avec des produits frais.

Tous nos prix indiqués sont service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus :

Le menu du jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Entrée, plat, dessert.	17,00€
Entrée, plat ou plat dessert.	14,00€
Plat du jour.	11,00€

Le menu enfant : (- 12ans)

Nuggets du chef et pommes frites.

(Aiguillette de poulet)

Ou

Viennoise et pommes frites.

Coupe de glace. (2 boules)

10,00€