

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- Œufs de caille sur une gelée de concombre, hareng fumé et sa brunoise de concombre assaisonnée au vinaigre balsamique blanc. 14,00€
- Brochettes de volaille marinées à la cacahuète et julienne de légumes croquants. 13,50€

Salades :

- La salade alsacienne. 15,90€
(croustillants choucroute et munster, cervelas grillé, tomates cerises, radis et méli-mélo de salade)
- La salade Dauphinoise. 15,20€
(Toast de Saint Marcelin rôti, ravioles du Dauphiné, tomates cerises, radis, méli-mélo de salade)
- La salade fraîcheur. 14,70€
(Tomates anciennes, melon, concombre, radis, tomates cerises, magret fumé et concombre)

Plats :

Poissons :

- Friture de filets de Dorade grise à l'alsacienne, sauce tartare, pommes campagnardes. 18,70€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,30€

Viandes :

- Carpaccio de Bœuf à l'Alsacienne, marinade au raifort, copeaux de Bargkass, pommes campagnardes et salade. 17,60€

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 et salade verte. 13,90€
- Tarte flambée printanière et salade verte. 14,90€
(Emmental, courgettes, tomates cerise, radis et pistou.)

Desserts :

- La crème brûlée à la verveine. 6,50€
- Parfait glacé au chocolat. 6,50€
- Comme une lîntz. 7,60€
(crèmeux framboise, Streusel, framboise fraîches et sorbet framboise)
- Coupe glacé façon Forêt noire. (2 boules) 7,40€
(sorbet cerise et glace chocolat, Amaréna, chantilly et copeau de chocolat)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle. (3 boules) 7,40€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules) 7,40€
- Le sorbet arrosé cerise/ kirsch (3 boules) 7,40€

Glaces artisanales Erhard :

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

1 boule 2,50€

2 boules 5,00€

Supplément chantilly 0,50€

Le menu du 68 :

L'Ardoise de charcuterie

Ou

Oeufs de caille sur une gelée de concombre, hareng fumé et sa brunoise de concombre assaisonnée au vinaigre balsamique blanc.

Ou

Brochettes de volaille marinées à la cacahuète et julienne de légumes croquants.

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

La crème brûlée à la verveine.

Ou

Parfait glacé au chocolat.

Ou

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

27,00€

Tous nos produits 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)

sauf jour férié.

Entrée, plat, dessert	17,00€
Entrée, plat ou plat dessert	14,00€
Plat	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€