

### Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne.  
14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- Cassolette d'escargot à l'alsacienne et julienne de légumes croquants. 14,90€
- Crémeux de champignons, œuf bio poché, crème de balsamique Truffée et champignons poêlés. 15,90€

## Plats :

### Poissons :

- Saint-Jacques poêlée, condiment betterave, purée de céleri, chips de betterave et riz basmati. 25,90€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,50€

### Viandes :

- Paleron de veau cuit longuement réduction d'un fond de braisage, champignons et Roigelbrageldi.  
24,90€

### Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 18,90€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 17,00€
- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte.  
Sur réservation 72h avant (minimum 4 personnes)  
Par personne. 19,50€

### 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€

### Desserts :

- La crème brûlée à la pistache. 6,50€
- Torche aux marrons. 6,60€
- Tatin à ma façon.  
7,60€  
(Sablé breton, compotée de pommes, crème namelaka, caramel et gel romarin)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle. (3 boules) 7,90€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules)  
7,90€
- Le sorbet arrosé cerise/ kirsch (3 boules) 7,90€

### 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

Cassolette d'escargot à l'alsacienne et julienne de légumes croquants.

Ou

Crèmeux de champignons, œuf bio poché, crème de balsamique Truffée et champignons poêlés

-----

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Saint-Jacques poêlée, condiment betterave, purée de céleri et riz basmati. (supplément 5,00€)

-----

La crème brûlée à la pistache.

Ou

Torche aux marrons.

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	17,50€
Entrée, plat ou plat dessert	14,50€
Plat	11,50€

#### 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€