

## Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- L'œuf comme au plat. 11,00€  
(jaune d'œuf confit, crème de petit pois, mayonnaise à l'huile fumé, croûtons, jambon cru, pickles d'oignon rouge, crème balsamique truffée)
- Comme un pâté en croûte de saumon et langoustine, mousseline d'églefin à la chlorophylle. 15,80€

## Plats :

### Poissons :

- Dos de cabillaud bouillon de jambon cru, nouilles Soba, condiment citronnelle gingembre menthe, brunoise de jambon cru.

20,95€

- Choucroute de la mer (aux 3 poissons).

22,50€

### Viandes :

- Filet de canette bigarade, croustillants de polenta à la saucisse d'Alsace fumée et légumes du moment.

22,00€

### Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 19,00€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 17,50€

### Uniquement sur réservation

- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte.

Minimum 72h avant (minimum 4 personnes)

Par personne. 19,70€

### 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 tonka. 6,60€
- Entremets rhubarbe à l'hibiscus. 8,50€  
(biscuit sablé, crémeux mascarpone, rhubarbe à l'hibiscus, meringue)
- Déclinaison autour du chocolat. 7,90€  
(entremets chocolat noir croustillant chocolat blanc, crumble cacao et crème Namelaka)
- Le sorbet arrosé Cerise / Kirsch. (3 boules). 8,30€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules).  
8,30€
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle (3 boules). 8,30€

### Glaces artisanal :

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

1 boule 3,00€

2 boules 6,00€

Supplément chantilly 0,50€

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.

### Le menu du 68:

L'Ardoise de charcuterie

Ou

L'œuf comme au plat.

(jaune d'œuf confit, crème de petit pois, sauce à l'huile fumé, croûtons, jambon cru)

Ou

Comme un pâté en croûte de saumon et langoustine, mousseline d'églefin à la chlorophylle. (supplément 1,00€)

-----

Choucroute garnie (aux 4 viandes).

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Dos de cabillaud bouillon de jambon, nouilles Soba, condiment citronnelle gingembre menthe, brunoise de jambon cru. (supplément 1,00€)

-----

La crème brûlée à la tonka. .

Ou

Déclinaison autour du chocolat. (supplément 1,00€)

(entremets chocolat noir croustillant chocolat blanc, crumble cacao et crème Namelaka)

Ou

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

29,50€

Menus :

Le menu du jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| Entrée, plat, dessert.        | 19,00€ |
| Entrée, plat ou plat dessert. | 16,00€ |
| Plat du jour.                 | 13,00€ |

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€