

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne.
14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- Royale de raifort, sirop de tomate, crevettes et bouquet de salade. 15,80€
- Mosaïque de saumon et d'églefin, sauce aux épices douces, miel et raifort. 17,30€

Salades :

- Salade d'aiguillette de volaille marinée, sauce à la cacahuètes.
(tomates cerises, radis et méli-mélo de salade)
16,90€
- La salade Dauphinoise.

(Toast de Saint Marcelin rôti, ravioles du Dauphiné, tomates cerises, radis, méli-mélo de salade) 15,90€
- Salade du chef.
(Magret de canard séché farci au foie gras, mignon

de porc séché au paprika fumé, tomates cerises, radis,
méli-mélo de salade et pignon de pin) 19,90€

Plats :

Poissons :

- Friture de filets de Dorade grise à l'alsacienne,
sauce tartare, pommes frites. 19,00€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,50€

Viande :

- Carpaccio de Bœuf à l'Alsacienne, marinade au
raïfort, copeaux de Bœrkass, pommes frites
et salade.
19,00€

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.

Sur réservation 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. 14,00€

Desserts :

- La crème brûlée à la pastille vichy. 7,00€
- Pavlova aux fruits rouge. 8,00€
(meringue, confit fruits rouge, chantilly et fruits
rouge frais)
- Tarte déstructurée citron et fruits rouge. 8,00€
(crèmeux citron, Streusel, fruits rouges et sorbet citron)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle.
(3 boules) 8,30€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules) 8,30€
- Le sorbet arrosé cerise/ kirsch (3 boules) 8,30€

Glaces artisanales :

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

1 boule	3,00€
2 boules	6,00€
Supplément chantilly	0,50€

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.

Le menu du 68 :

L'Ardoise de charcuterie.

Ou

Royale de raifort, sirop de tomate, crevettes et bouquet de salade. (Supplément 1€)

Ou

Mosaïque de saumon et d'églefin, sauce aux épices douces, miel et raifort. (Supplément 3€)

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

La crème brûlée à la pastille Vichy.

Ou

Tarte déstructurée citron et fruits rouge.

(Supplément 1€)

Ou

Sorbet arrosé (2 boules) Citron, fleur de bière ou Mirabelle,
eau de vie mirabelle ou Cerise, Kirsch. (Supplément 1€)

30,00€

Menus :

Le menu du jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Sauf jour férié.

Entrée, plat, dessert	19,80€
Entrée, plat ou plat dessert	16,80€
Plat	13,80€

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€