

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. 14,90€
- La courge dans tous ses états. 14,30€
(Royale de butternut, crémeux de potimarron, pâtisson rôti, graines de courge torréfiées et huile de noisette)

Plats :

Poissons :

- Noix de Saint-Jacques condiment betterave,
tuiles de betterave, éclats de noisettes torréfiées
et riz basmati. 28,00€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 23,00€

Viande :

- Poitrine de bœuf de sept heures, cèpes, pâtisson et
dampfnudel. 23,50€

Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 19,00€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 18,00€

Uniquement sur réservation

- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte. Minimum 72h avant (minimum 4 personnes)
Par personne. 19,70€
- Fondue alsacienne au vin blanc d'Alsace, veau et poulet (250g de viande par personne) et trio de sauces, frites et salade. Minimum 24h avant (minimum 2 personnes)
Par personne. 27,20€

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 au sapin des Vosges. 7,00€
- Torche aux marrons. 7,50€
- La poire et le miel comme un nid d'abeille. 7,90€
(Glace au miel, poire, amande sablée, siphon au lait et tuile)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle. 8,50€
(3 boules)
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. 8,50€
(3 boules)
- Le sorbet arrosé cerise/ Kirsch. 8,50€
(3 boules)

Glaces artisanales :

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

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 alsacienne.

Ou

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

Ou

Royale de butternut, crémeux de potimarron,
pâtisson rôti et graines de courge torréfiées.

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Saint-Jacques condiment betterave, tuiles de betterave, éclats de
noisettes torréfiées et riz basmati. (supplément 6,00€)

La crème brûlée au sapin des Vosges.

Ou

Torche aux marrons.

Ou

Sorbet arrosé 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€