

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- Demi-munster rôti, jambon cru, pomme de terre vapeur et salade. 14,90€
- Escalopes de foie gras de canard poêlées, confit de choucroute et pommes Chantecler, croustillants de pain d'épices et crème de vinaigre de cidre. 23,50€

Plats :

Poissons :

- Filet de Sandre crème douce au raifort crumble de munster et damier de patate douce de couleur. 21,90€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 23,00€

Viandes :

- Jarret braisé au jus et Spätzles. 18,95€
- Jarret braisé au munster et spätzles. 19,95€

Spécialités :

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

Uniquement sur réservation

- Baeckeoffe 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€

Suggestion de saison :

- Raclette traditionnelle à la Brézière accompagnée de charcuterie alsacienne, pomme de terre et salade verte.
Minimum 24h avant (minimum 2 personnes).
Par personne. 24,00€

Flammekuche / Tartes flambées :

- Tarte flambée tradition et salade verte. 10,90€
- Tarte flambée gratinée (emmental) et salade verte. 11,90€
- Tarte flambée au munster et salade verte. 12,90€
- Tarte flambée gratinée, magret de canard fumé et salade verte. 14,20€

Desserts :

- La crème brûlée au pain d'épices. 7,00€
- Strudel aux pommes et glace vanille. 7,60€
- Forêt noire à ma façon. 8,60€

(biscuit moelleux chocolat, mousse légère au chocolat, Amaréna, crème montée mascarpone et tube chocolaté, sorbet cerise)

- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle. 8,70€
(3 boules)
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. 8,70€
(3 boules)
- Le sorbet arrosé cerise/ kirsch. 8,70€
(3 boules)

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 alsacienne.

Ou

Demi-munster rôti, jambon cru, pomme de terre vapeur et salade.

Ou

Escalopes de foie gras de canard poêlées, confit de choucroute et pommes Chantecler, croustillants de pain d'épices et crème de vinaigre de cidre. (Supplément 6,00€)

Choucroute garnie aux 4 viandes.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Filet de Sandre crème douce au raifort crumble de munster et damier de patate douce de couleur. (Supplément 1,00€)

La crème brûlée au pain d'épices.

Ou

Strudel aux pommes et glace vanille.

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)

11,00€