

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,80€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 21,00€
- L'œuf comme au plat.
(jaune d'œuf confit, crème de petit pois, sauce à l'huile fumée, croûtons, jambon cru, pickles d'oignon rouge) 12,50€
- Royale d'asperge, crumble aux céréales, pickles de pointes d'asperges et jambon cru forêt noire. 14,50€

Plats :

Poissons :

- Ballotine d'Eglefin et blanc de poireau au nori, beurre de verjus safrané et riz basmati à l'huile de sésame. 25,00€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 24,00€

Viandes :

- Suprême de volaille fermier label rouge (environ 200g) aux morilles et macaroni à ma façon. 26,80€

Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 20,00€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 19,50€

Uniquement sur réservation

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

Minimum 72h avant (minimum 4 personnes)

Par personne 19,80€

- 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. 27,50€

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 maison et salade verte. 14,20€

Desserts :

- La crème brûlée au sirop d'érable. 7,00€
- Kougelhof en baba au Kirsch et sphère de confit de cerise noire. 7,90€
- Déclinaison autour du chocolat. 8,70€
(entremets chocolat noir croustillant praliné, crumble cacao et crème Namelaka)
- Le sorbet arrosé Cerise / Kirsch. (3 boules). 8,70€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules). 8,70€
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle (3 boules). 8,70€

Glaces artisanales :

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

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

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 fumée, croûtons, jambon cru)

Ou

Royale d'asperge, crumble aux céréales, pickles de pointes d'asperges et jambon cru forêt noire.

Choucroute garnie (aux 4 viandes).

Ou

Fléischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Ballotine d'Eglefin et blanc de poireau au nori, beurre de verjus safrané et riz basmati à l'huile de sésame. (Supplément 4€)

La crème brûlée au sirop d'érable. .

Ou

Déclinaison autour du chocolat.

Ou

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

31,00€

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 jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Entrée, plat, dessert.	20,80€
Entrée, plat ou plat dessert.	17,80€
Plat du jour.	14,80€

Le menu enfant : (- 12ans)

Nuggets du chef et pommes frites.

(Aiguillette de poulet)

Ou

Viennoise et pommes frites.

Coupe de glace. (2 boules)

12,00€