

### Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager. 20,95€
- Tomate cœur de bœuf comme un steak tartare. 16,10€
- Mosaïque de saumon et d'églefin, sauce aux épices douces, miel et raifort. 17,80€

### Salades :

- Salade d'aiguillette de volaille marinée, sauce à la cacahuète.  
(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, rösti, tomates cerises, radis, méli-mélo de salade, fruits rouges et vinaigrette miel romarin) 19,95€

## Plat :

### Poissons :

- Friture de filets de Dorade grise à l'alsacienne, Sauce tartare, pommes frites. 19,50€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 24,00€

### Viande :

- Carpaccio de Bœuf à l'Alsacienne, marinade au raifort, copeaux de Bargkass, pommes frites et salade. 19,60€

### 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.  
Sur réservation 72h avant (minimum 4 personnes)  
Par personne. 19,80€

### 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 aux sapins des Vosges. 7,00€
- Jardin de fruits rouges. 8,50€  
(Blanc manger à l'amande, streusel cacao, coulis et fruits rouges)
- Comme un Mojito. 8,50€  
(Meringue, crème de menthe, gel rhum, sorbet citron vert et segments d'agrumes)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle.  
(3 boules) 9,00€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules) 9,00€
- Le sorbet arrosé cerise/ kirsch (3 boules) 9,00€

### Glaces artisanales :

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

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

Le menu du 68 :

L'Ardoise de charcuterie.

Ou

Tomate cœur de bœuf comme un steak tartare.

(Supplément 1,50€)

Ou

Mosaïque de saumon et d'églefin, sauce aux épices douces  
miel et raifort. (Supplément 2,50€)

-----

Choucroute garnie (aux 4 viandes)

Ou

Fléischschnaka au bouillon et salade verte.

-----

La crème brûlée aux sapins des Vosges.

Ou

Comme un Mojito.

(Supplément 1€)

Ou

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

**31,00€**

## Menus :

### Le menu du jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Sauf jour férié.

Entrée, plat, dessert	20,80€
Entrée, plat ou plat dessert	17,80€
Plat	14,80€

### Le menu enfant : (- 12ans)

Nuggets du chef et pommes frites.

(Aiguillettes de poulet)

Ou

Viennoise et pommes frites.

-----

Coupe de glace. (2 boules)

**12,00€**