



La Carte



Nos Entrées

Pannacotta d'asperges et fenalar	9,00 €
Tartare de chou-fleur au citron vert, saumon Bomlö fumé maison	9,50 €
Salade de légumes fumés, œuf dit parfait	7,00 €

Nos Tartes Flambées

La traditionnelle <i>Crème , lardons fumés d'Alsace, oignons</i>	9,00 €
La Forêt Noire <i>Crème , lardons Forêt Noire, oignons</i>	9,00 €
La gratinée <i>Crème, lardons fumés d'Alsace, oignons, Ribeaupierre</i>	9,50 €
La forestière <i>Crème , lardons Forêt Noire, oignons, poêlée de pleurotes</i>	10,00 €
La forestière gratinée <i>Crème , lardons Forêt Noire, oignons, poêlée de pleurotes, Ribeaupierre</i>	10,50 €
La munster <i>Crème , lardons fumés d'Alsace, oignons, munster</i>	10,50 €

Fromages

L'assiette de fromages du moment	8,00 €
Par gourmandise	4,00 €

Nos Desserts

Pavlova pomme-poire et caramel au beurre salé	8,50 €
Rhubarbe cuite à basse-température, namelaka au miel et sorbet framboise	9,00 €
La gourmandise du Trublion	8,50 €
Notre sélection de glaces (Glaces du Lac)	2 € la boule
<i>Glaces : Vanille, Chocolat, Café, Coco, Bulgare, automne, pistache</i>	
<i>Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Passion, Cacao</i>	

Nos Digestifs

Eaux-de-vie de la maison Nusbaumer	5,00 €
<i>Marc de Gewurztraminer, Mirabelle, Poire Williams, Cumin</i>	
Eaux-de-vie de la maison Adam	4,50 €
<i>Marc de Gewurztraminer, Framboise, Eglantine, Coing</i>	
Liqueur de Framboise de la maison Nusbaumer	4,50 €
Amaretto Di Saronno	4,50 €
Vodka Belvedere	5,00 €
Gin Bio de la Distillerie de Strasbourg	6,50 €
Rhum Clément VSOP vieilli en fût de chêne (Martinique)	5,00 €
Rhum Rammstein Special Blend 12 ans (Jamaïque-Guyane-Trinidad)	7,00 €
Whisky Glenmorangie Original 10 ans (Ecosse)	5,00 €
Whisky Port Charlotte 10 ans (Ile d'Islay)	7,50 €
Cognac ABK6 VSOP Super Premium	6,50 €
Calvados Herout VSOP Vieille Réserve	6,50 €
Bas-Armagnac, château Saint-Aubin, 20 ans	7,50 €
Blanche d'Armagnac, château Saint-Aubin	6,50 €

Tous nos digestifs sont servis en 4 cl.



Vos préférés

Bourguignon de bœuf cuit 7 heures, garniture façon grand-mère (oignons grelots glacés, champignons de Paris, lardons Forêt-Noire), Käsespaetzles et petits légumes	18,00 €
Suprême de poulet jaune basse température, sauce coco satay et riz sauté	17,00 €
Rognons de veau sauce moutarde à l'ancienne, garniture au choix Retour de pêche	18,00 €

En ce moment

Nos suggestions vous seront présentées par notre gentille serveuse.

Nous serons ouverts pour le dimanche de la fête des mères, le menu arrive!

