

NOS VIANDES

SASU RESTAURANT L'OS A MOELLE

230 / 250 GRAMMES 16,90 €

350 / 380 GRAMMES 20,90 €



ENTRECÔTE

ONGLET

RUMSTEAK

BROCHETTE 4 VIANDES



Viande Française, Allemande ou Irlandaise selon arrivage

ENTRECÔTE DES HIGHLANDS 300 Grammes

Race a viande boeuf Angus origine Irlande

23,90 €

PICANHA DE BOEUF 300 Grammes

Race a viande boeuf Angus origine Irlande ou Argentine

23,90 €

FILET DE BOEUF 250 Grammes

Race a viande boeuf Angus origine Irlande ou France

26,90 €

FILET DE BOEUF ROSSINI 250 Grammes

Race a viande boeuf Angus origine Irlande ou France

29,90€



PLATS SIGNATURES 23.00 €

CORDON BLEU DE VEAU 400 Grammes +

Cuisson au four (30 mn) garni de jambon, fromage munster ou reblochon - a la chapelure de bretzel nappée d'une sauce à la crème champignons de Paris

RIBS DE BOEUF 400 Grammes +

Cuisson au four (30 mn) servi avec une sauce saté au sésame et barbecue - viande origine Irlande

TATAKI DE BOEUF 250 Grammes **CUISSON BLEU**

Servi avec une sauce épicée façon Asiatique
Race à viande Allemagne ou France

EMINCÉE DE VEAU CREME 250 Grammes

Crème Chimichurri
(épices douces et champignons)

LES VIANDES CRUS 17.00 €

TARTARE DE BOEUF 250 Grammes

Sauce maison, citron, tomates cerises, persil, ail, cornichons, échalotes, câpres, parmesan (option tabasco sur demande)

TARTARE AU FOIE GRAS ET MAGRET

Sauce maison, citron, tomates cerises, persil, ail, cornichons, parmesan, échalotes, câpres, foie gras de canard, magret de canard fumé. + 4.00 €

CARPACCIO 3 assiettes

Pesto à l'huile d'olives, citron, tomates cerises cornichons, parmesan, pignons de pain et noix

CARPACCIO BURRATA 2 assiettes

Pesto à l'huile d'olives, citron, tomates séchée marinée, noix, cornichons, parmesan, pignons de pain, roquette, mozzarella di Buffalo

NOS VIANDES

ROGNONS DE VEAU A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE

Servis avec des pommes de terres sautées ou spaetzles

TETE DE VEAU 16,90 €

Servie avec des pommes de terres sautées ou spaetzles avec une sauce gribiche à base de cornichons, échalotes et câpres

LE ROESTI AU FOIE GRAS 19.00 €

Préparé avec 2 galettes de pomme de terre avec de l'emmental et oignons, un steak haché de 150 g cornichons, sauce maison exclusive et foie gras poêlé, servi avec une grande salade composée

LES PLANCHES CANNIBALES

Une sélection de 4 viandes de catégorie race à viandes parmi l'Angus, la race bovine Simmental, Charolaise, selon arrivage de 400g par personne - Origine France, Allemagne ou Irlande

1 PERSONNE 39,00 €

2 PERSONNES 69,00 €

3 PERSONNES 96,00 €

4 PERSONNES 115.00 €

Servis avec sauce au choix et des accompagnements à volonté
Frites - légumes - spaetzles



BURGERS 17.00 €

BURGER ALSACIEN

Composé d'une galette de pomme de terre, de fromage munster, cornichons, sauce maison exclusive, servi avec frites et salade

BURGER SAVOYARD

Composé d'une galette de pomme de terre, de fromage de Savoie, cornichons, sauce maison exclusive, servi avec frites et salade

BURGER BASQUE

Composé d'une galette de pomme de terre, de fromage de tome Catalane, Chorizo, cornichons, sauce maison exclusive, servi avec frites et salade

BURGER AUVERGNAT

Composé d'une galette de pomme de terre, de fromage bleu d'Auvergne, cornichons, sauce maison exclusive, servi avec frites et salade

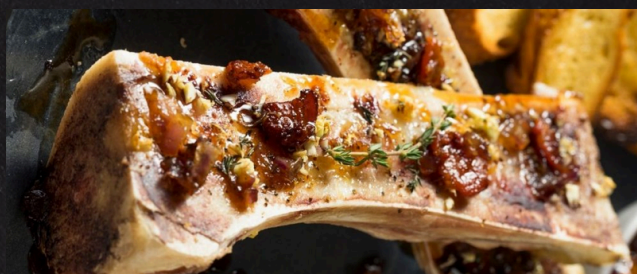
LES OS A MOELLES 17,00 €

DUO D'OS A MOELLES CLASSIC

Passés au four durant 20 minutes, vous dégusterez la moelle et l'accompagnement de votre choix avec une pincée sel de guérande

DUO D'OS A MOELLES GRATINÉES

version avec gratiné de parmesan 19,00 €
et tomates séchées



NOS POISSONS

PAVE DE SAUMON ATLANTIC

16,90 €

Servi avec du riz sur demande ou accompagnement au choix

POELÉE DE ST JACQUES

19,90 €

servie avec du riz, avec une sauce ail persillade, ou déglacée sur demande au Pastis ou Cognac

POEELE DE GAMBAS

21,90 €

Servies avec du riz, avec une sauce ail persillade, ou déglacées sur demande au Pastis ou Cognac

LES MENUS DES PETITS FILOUS 10,00 €

BURGER FRITES + GLACE OU BROWNIES

NUGGETS FRITES + GLACE OU BROWNIES

Inclus dans le menu enfant une boisson

Sirop a l'eau - Diabolo ou limonade - coca ou ice tea au verre



PAIN CUIT SUR PLACE

MERCI de commander celui ci avec votre plat afin que nous puissions le cuire minute

NOS ACCOMPAGNEMENTS **A VOLONTE**

FECULENTS ET LEGUMES

FRITES

SPAETZLES

RIZ

POMMES DE TERRE SAUTÉES

LEGUMES VAPEUR

SALADE COMPOSEE

Servie sur chaque assiette

Sauces commandées non consommées facturée
1€00

Sauces à base de crème fraîche sauf * vin rouge
Sauce a la demande ** + 10mn
Temps d'attente plats moyen 20 à 30 mn

LES SAUCES CHAUDES

AIL - PERSILLADE

3 POIVRES

CHAMPIGNONS

ECHALOTES*

MUNSTER**

ROQUEFORT**

LES SAUCES FROIDES

TARTARE

BERNAISE

EXCLUSIVE MAISON

PILI - PILI

POIVRE

NOS DESSERTS

RESTAURANT L'OS A MOELLE

DESSERT DU JOUR	5,90 €
CAFE OU CHOCOLAT LIEGEOIS	7,50 €
VACHERIN GLACEE	7.50 €
CREME BRULEE ET SA BOULE DE GLACE	6,50 €
LE BROWNIE ET SA BOULE DE GLACE	6,50 €

NOS DESSERTS REVISITES 8,00 €

L'ILE FLOTTANTE GLACEE

Parfum vanille ou caramel glacée cette "île" blanc en neige est revisitée par l'accompagnement de différentes douceurs gourmandes sucrées

ANANAS ROTIE FAÇON BABA AU RHUM

Ananas frais rôtie par nos soins dans un caramel maison au rhum des Antilles, déposé sur une génoise " baba" agrémentée de chantilly maison et sa boule de glace a l'ananas

LE BANANA'S FLAMBEE ET SON PANETONNE

Tel un Banana split avec ses 3 boules de glaces au choix, et sa chantilly maison, ce dessert est flambée au choix avec Cointreau ou Grand Marnier à son arrivée a table et servi avec son panetonne (peut etre servi sans alcool) 7.00 €

LE TIRAMITSU DU MOMENT

Afin de vous proposer une diversité celui ci change régulièrement de saveurs, soit selon l'humeur du chef, soit selon la saisonnalité des fruits



LE CAFE OU THE GOURMAND 8,00 €

Composé d'une boisson chaude et de 4 desserts du jour selon l'humeur du chef, ce dessert vous réservera la surprise du moment.

LES IRISHS ET ASSOCIES 9,00 €

L'IRISH IRLANDAIS WHISKY

L'IRISH ALSACIEN MARC DE GEWURZTRAMINER

L'IRISH CARAIBES RHUM DES ANTILLES

GRAND VERRE DE 33 CL INCLUANT CAFE + ALCOOL

LES GLACES ARROSEES 8,00 €

LA LIMONCELLO 3 BOULES GLACE CITRON + VODKA

LA JAMAICAINE 3 BOULES GLACE RHUM RAISIN + RHUM

LA HAWAIENNE 2 BOULES GLACE VANILLE 1 COCO + MALIBU

LA CONNEMARA 2 BOULES GLACE CAFE 1 VANILLE + BAYLEYS

L'ALSACIENNE 3 BOULES GLACE VANILLE + MARC GEWURTZ.

L'AFTER EIGHT 3 BOULES GLACE CHOCOLAT + JET 27

BOULES DE GLACES 2,20 €

VANILLE - FRAISE - CAFE - CHOCOLAT - PISTACHE - CAMEL
MANDARINE - ANANAS - CITRON - MELON - MANGUE - BANANE
PAMPLEMOUSSE - FRAMBOISE - LIGORNE - CORNE DE GAZELLE
COOKIE - ORANGE MENTHE - PRALINE ROCHER
NOUGAT MONTELMAR - STRACIATELLA



LA GLACE DU MOMENT A DEMANDER AU SERVEUR