



Nos autres plats

Le Jambon braisé au miel moutarde à l'ancienne

Notre jambon braisé est une signature en provenance de chez Schweitzer à Obernai, chez nous il vous est proposé mariné au miel moutarde et reste un incontournable de la gastronomie Alsacienne !

18 €

La Tête de veau

Un classique pour les amateurs d'abats, ce plat est servi avec une sauce blanche aux câpres, cornichons, agrémenté d'ail

22 €

Les rognons de veau

Un classique pour les amateurs d'abats, ce plat est préparé de base avec une sauce moutarde à l'ancienne, mais peut être déglacés au pastis, cognac ou porto (rouge ou blanc)

21 €

Le Cordon bleu de veau sauce Champignon

Notre signature à la chapelure de bretzel, jambon de pays et emmental pour sa version classique, nous pouvons le réaliser au munster sur demande sans supplément (pièce de 300gr minimum)

24 €



Les burgers de nos régions

L'Alsacien - Le Savoyard - L'Auvergnat

Compose d'un haché de boeuf "façon bouchère" Angus, et d'une galette de pomme de terre et cornichons et une sauce maison dont nous gardons le secret, vous y choisirez le fromage selon votre envie Munster, Raclette, ou Roquefort, servi avec des frites fraîches

17 €



Le nouveau burger

Le duo de filets aux Fish

17 €

Compose d'un assemblage maison de cabillaud et de saumon frais" mariné dans une sauce soja et gingembre, présenté dans un pain aux graines, sur un lit de caviar d'aubergines et de poivrons marinés, ce burger est servi avec des frites fraîches et sa sauce Fish.