

## NOS ENTRÉES

<u>GYOZA POULET OU LEGUMES</u> Ravioles accompagnées de sauce soja.	7,90€
<u>NEMS POULET</u> Nems au poulet accompagnées de leur sauce.	8,90€
<u>DYNAMITE CHICKEN</u> Poulet pané, sauce dynamite.	9,90€
<u>TEMPURA DE CREVETTE</u> Crevette panée, sauce japonaise piquante.	9,90€
<u>BRUSCHETTA</u> Pain de campagne accompagné de tomates assaisonnées au goût du chef.	9,90€
<u>ESCARGOT 6 PIECES</u> Six savoureux escargots nappés de beurre persillé.	12,90€
<u>CARPACCIO BLACK ANGUS</u> Fines tranches de bœuf, huile d'olive, copeaux de parmesan et roquette.	14,90€

## NOS SALADES

<u>SALADE DE FEUILLETE AU CHEVRE</u> Salade accompagnées de toast de chèvre chaud.	14,90€
<u>SALADE CÉSAR</u> Poulet croustillant à la céréale de blé, parmesan, maïs, œuf, tomates cerises et olives noires.	14,90€
<u>SALADE BURRATA</u> Salade, burrata, basilic, huile d'olive, tomate, crouton.	14,90€
<u>SALADE DE SAUMON FUMÉE</u> Saumon fumée, salade, pain briochée.	15,90€
<u>BOWL DU TREIZE</u> Quinoa, avocats, pamplemousse, tomates cerises, pois chiches, crevettes.	15,90€

# NOS SPECIALITES REGIONALES

<u>TARTE FLAMBÉE TRADITIONELLE</u>	12,00€
Une crème gourmande avec des lardons de porc et des oignons. (lardon de dinde halal a la demande).	
<u>TARTE FLAMBÉE GRATINEE</u>	13,00€
Une crème gourmande avec des lardons de porc, des oignons et de l'emmental. (lardon de dinde halal a la demande).	
<u>TARTE FLAMBÉE FORESTIERE</u>	13,50€
Une crème gourmande avec des champignons de Paris, des oignons et de l'emmental.	
<u>TARTE FLAMBÉE MUNSTER</u>	15,00€
Une crème gourmande avec des lardons de porc, des oignons, de l'emmental et du Munster des Vosges. (lardon de dinde halal a la demande)	
<u>CAQUELON DE SPATZLES</u>	19,00€
Caquelon au four, fondu au Munster, accompagné de lardons, d'oignons, et de spaetzles.	
<u>BIBALAKASS ALSACIEN</u>	19,00€
Pommes de terre, oignons poêlés, Munster fondant, et poitrine de porc fumée accompagnés d'une crème aux fines herbes.	
<u>CHOUCROUTE ALSACIENNE</u>	23,00€
Un délicieux mélange de chou blanc cuit au Riesling, pommes de terre, saucisses de Strasbourg et de Montbéliard, avec du lards fumé accompagnés de sa moutarde a l'ancienne.	
<u>BAECKEOFFE AU PINOT ALSACIEN</u>	24,00€
Un délicieux mélange de trois viandes (échine de porc, épaule d'agneau, gîte de bœuf) mariné au pinot Alsacien accompagnés de pommes de terre et d'oignons.	

# NOS BURGERS

## Servi avec des frites maisons

<u>BURGER SIGNATURE</u>	17,00€
Steak Haché de 150 Gr., cheddar fondant, oignons, tomate rondelle, salade et sauce du chef.	
<u>BURGER VEGGY</u>	17,00€
Steak Végétal, cheddar fondant, oignons, tomate rondelle, salade et sauce du chef.	
<u>CHICKEN CRISPY</u>	17,00€
Poulet croustillant à la céréale de blé, cheddar fondant, oignons, tomate rondelle, salade et guacamole.	
<u>BURGER MONTAGNARD</u>	19,00€
Steak Haché de 150 Gr., cheddar fondant, oignons, tomate rondelle, galette de pomme de terre et fromage d'alpage.	
<u>BURGER ITALIEN</u>	19,00€
Steak Haché de 150 Gr., pesto, roquette, mozzarella et fine tranche de bœuf poivré.	

# NOS POISSONS

<u>DOS DE CABILLAUD</u>	22,00€
Un accompagnement et une sauce au choix.	
<u>TARTARE DE SAUMON</u>	23,00€
Un accompagnement au choix.	
<u>PAVÉ DE SAUMON</u>	24,00€
Un accompagnement et une sauce au choix.	

# NOS VIANDES

<u>ESCALOPE DE POULET 220G</u> Un accompagnement et une sauce au choix.	17,00€
<u>TARTARE DE BŒUF 200G</u> Un accompagnement au choix.	21,00€
<u>ESCALOPE DE VEAU CROUSTILLANTE</u> Un accompagnement et une sauce au choix.	24,00€
<u>MAGRET DE CANARD 300 G</u> Un accompagnement au choix et une sauce au choix.	25,00€
<u>ENTRECÔTE DE BŒUF 350G</u> Un accompagnement et une sauce au choix.	29,00€

## ACCOMPAGNEMENTS MAISONS

FRITES MAISON  
SALADE VERTE

SPAETZLES  
LÉGUMES DU MOMENT

ACCOMPAGNEMENT SUPPLEMENTAIRE + 3,00€

## SAUCES MAISONS

POIVRE VERT  
CONFIT D'ÉCHALOTTE  
CRÈME CHAMPIGNON

BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL  
BEURRE BLANC CITRONÉ  
SAUCE BALSAMIQUE MIEL

SAUCE SUPPLÉMENTAIRE + 2,00€

# NOS DESSERTS

<u>TARTE CITRON MERINGUEE</u>	8,00€
<u>TIRAMISU MAISON</u> Boudoirs marinés au café avec sa mascarpone saupoudrée de chocolat.	8,00€
<u>CRÈME BRULÉE MAISON</u> Crème brulée maison à la vanille.	8,00€
<u>NOUGAT GLACE DE MONTELMARD</u>	8,00€
<u>FONDANT AU CHOCOLAT</u> Cœur coulant sur sa crème anglaise avec sa boule de glace.	9,00€
<u>TARTE TATIN AUX POMMES</u> Tarte aux pomme renversée avec boule de glace vanille.	9,00€
<u>CAFE GOURMAND</u> Laissez-vous tenter par notre sélection de dessert avec un café.	9,50€
<u>ASSIETTE FROMAGES</u> Comté, tomme de Savoie, munster.	10,90€
<u>TARTE FLAMBÉE SUCRÉE</u> Tarte flambée à la pomme et à la cannelle.	10,90€
<u>CRÊPE SUZETTE</u> Crêpe flambée au Grand Marnier et au beurre servie avec sa boule de glace.	12,00€
<u>CRÊPE AU SUCRE</u> Supplément nutella 1,50€.	4,00€
<u>BOULE DE GLACE AU CHOIX</u> Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Citron, Rhum-Raisin.	2,5€/BOULE

## **NOS VIANDES SONT HALALS**

**Rappel une consommation minimum par personne est exigée.**

(La direction se réserve le droit de facturer un couvert supplémentaire\* et les carafes d'eau\*\* si aucune autre consommation n'a été prise par personne)

**5,00€\***

**5,00€\*\***