

# *Le Silex*

## *Ouvert de 18h30 à 23h59*

### *Entrées*

Petite / Grande

**Escargots 6 ou 12 & son Beurre Maître d'Hôtel 9,5 / 18,5**

**Salade du Chef 8,5 / 15,5**

Tomates séchées & cerises, Maïs, Jambon, Champignons frais, Comté

**Salade d'émincé de poulet 9,5 / 17,5**

Emincé de poulet & crème sur salade

**Salade de Chèvre chaud sur salade 9 / 16,5**

**Salade César 10 / 18,5**

Poulet pané, Sauce César, Anchois, Œufs, Copeaux de Parmesan sur salade

**Salade de Gésiers Poêlés sur salade 9 / 16,5**

**Salade Folle 11,5 / 20,5**

Foie gras de Canard Maison, Gésiers & Magret de Canard fumé sur salade

**Duo de Foie gras de Canard 22,5**

Foie gras de Canard Maison & 2 Morceaux de Foie gras poêlés de Canard

### *Cuissons au Feu de bois*

**Côte de Bœuf ≈ 1 kg 80**

**Steak au Four ≈ 300 grs (Ail, huile d'olive) - Avec ou Sans parmesan 30**

**2 Brochettes « Surprise de Bœuf » ≈ 300 grs & sur salade 29,5**

**Entrecôte du Silex ≈ 300 grs (Ail, huile d'olive) 30**

**Pied de Mammouth « Jarret de Porc » ≈ 850/950 grs « 20 minutes de cuisson » 28**

« **DES SUGGESTIONS** » sur notre Tableau à l'intérieur

### *Tartes Flambées*

**Traditionnelle Crème, Oignons & Lardons 10,5**

**Gratinée Crème, Oignons, Lardons & Gruyère 11,5**

**Forestière Crème, Oignons, Lardons & Champignons 13,5**

**Chèvre Crème, Oignons, Lardons & Chèvre 14,5**

**Saumon Crème, Oignons, Tomates & Saumon 16,5**

« *Toutes nos propositions sont très gourmandes et généreuses.  
On vous souhaite un agréable moment dans notre établissement.* »

# Plats

**Faux-Filet de Bœuf** ≈300 grs

« Rossini » (2 tranches de Foie gras poêlés) **36**

Nature **30**

Beurre Maître d'Hôtel **31**

Sauce Poivre **32**

**L'Entrecôte « Os à Moëlle »** ≈300 grs **32,5**

**Onglet de Bœuf**, sauce Echalotte ≈300 grs **30**

**Le Burger du Silex** ≈300 grs (2 Steaks hachés façon bouchère, Fromage fondu) **27,5**

**Tartare de Bœuf** ≈230 grs (Coupé au couteau - Minute) **27**

**Le Cru/Cuit** ≈180 grs « Bavette Black Angus USA » (Coupé au couteau - Minute) **28**

**Les Cordons du Silex** ≈350 grs

Jurassien, sauce crème champignons (Jambon de porcelet, Forêt Noire, Comté) **28,5**

Nature, sauce crème champignons (Noix de Jambon, Jambon & Emmental) **27,5**

Nature (Noix de Jambon, Jambon & Emmental) **26**

**Rognons de Veau & Moutarde à l'Ancienne** ≈300 grs **23**

**Escalope de Veau**

Nature ≈250 grs, sauce crème Champignons **27**

Milanaise ≈280 grs (Jambon, Mozzarella, sauce Bolognaise) **28,5**

Viennoise ≈220 grs (Pané minute) **26**

**Emincé de Volaille** ≈250 grs

Sauce crème Champignons **24,5**

Sauce crème Curry & Champignons **25,5**

**Magret de Canard « Entier »**, sauce au Miel **28,5**

**Lasagne de Bœuf** ≈450 grs **19,5**

**Spaghettis** ≈400 grs

Bolognaise **18,5**

Carbonara **18**

**Saumon grillé au Miel & Baies rouges** **23,5**

**Plat *Enfant* - de 10 ans** (Demander à l'équipe de salle) **10**

## *Petit Plaisir de fin de repas*

**Café // Thé ou Grand Café « Très Gourmand »** **9,9 / 10,9**

**Irish Coffee / Silex Coffee** (Elsass Coffee) / **Cuba Coffee** **10**

## Desserts

**Assiette de Fromages** **10,5**

**Tarte du jour** **8**

**Crème brûlée** **7,5**

**Tiramisu** **8**

**Profiteroles au chocolat** **9,5**

**Salade de Fruits** **7,5**

**Banana Split** **9**

**Fondant au Chocolat** **8,5**

# Apéritifs

Kir Vin Blanc	5,5
Crémant Brut	5,5
Crémant Rosé	6,5
Kir Crémant	7
Kir Crémant Rosé	8
Martini Blanc / Rouge ou Porto Blanc / Rouge 6 cl	6,5
Campari / Suze 6 cl	6,5
Ricard 2 cl	3,5
Henry Bardouin 2 cl	4
Alcool + Soft 4 cl	9



# Bières

25 cl / 50 cl

1664 Blonde	3,9	7,8
1664 Blanche	4,5	9
Bière du Moment	4,8	9,6
Monaco / Panaché / Sirop	4	8
Picon / Amer / Cynar	4,7	9,4
Desperados bouteille 33cl	6,5	
Bière sans alcool bouteille 33cl	5,2	

# Cocktails

Pornstar Martini	9
Mango Colada	9
Peach Martini	9
Margarita	9
Sarti Rosa Spritz	8,5
Limoncello Spritz	8,5
Apérol Spritz	8,5
Daiquiri Fraise	9
Espresso Martini	9

# Softs

Coca / Coca zéro / Orangina / Schweppes / Ice tea	4
Perrier	3,8
Limonade	3,5
Sirop à l'eau	2,5
Diabolo	3,9
Jus de fruits	4
Eau Bleu (plate) / Verte (légère) / Rouge (forte) 50 cl	4,4 / 4,5 / 4,6

# Boissons Chaudes

Ristretto / Espresso / Rallongé	2,3	Thé	3,5
Double Espresso	4,4	Déca / Rallongé Déca	2,4
Espresso Crème	2,8	Déca Crème	2,9
Grand Crème	3,3	Grand Déca Crème	3,4
Café Viennois (Chantilly)	4		

## Rhums

4 cl

Havana Brun / Bacardi	7,5
Diplomatico	10,5
El Dorado - Guyane 12 ans	13,5
Compagnie des Indes - Latino	12
Vieux Clément VO	11,5
Canoubier Caraïbe XO	12
Don Papa	10,5

## Spiritueux

4 cl

Haut Armagnac	14
Bas Armagnac Castarede VSOP	13,5
Cognac Hennessy VSOP	11
Cognac Prunier VSOP	12
Calvados Ménéral Très Vieux XO	11,5
Calvados Ménéral Prestige	9,5

## Sélection du Silex

4 cl

Biarritz « Bonheur » (Menthe poivrée / Citron / Framboise)	6
H.Park Single Cask Select 2006 - Whisky	17
Zacapa Solera Grande Réserve - Rhum	14
Prunier XO - Cognac	16,5
Apothicaire 1988 AOP - Armagnac	15

## Whiskies

4 cl

J&B - Angleterre	7,5
Jameson - Irlande	7,5
Jack Daniels - USA	8,5
Glenturret Triple Wood – Ecosse	14,5
Penderyn Legend - Pays de Galles	12,5
Nikka Coffey Grain - Japon	13
Glenallachie Speyside 12 ans - Ecosse	15,5

## Nos Eaux de Vie 4 cl

« Spécialité locale - Alsace » 8,5

Poire / Mirabelle / Framboise / Quetsche / Marc de Guewurtz

## Liqueurs 4 cl

La Gauloise Vert 48° / Jaune 48°	9,5
La Chartreuse Verte 55° / Jaune 43°	12 / 11
(Selon disponibilité)	

## Autres Alcools 4 cl

Vodka	8	Cointreau	7
Téquila	7	Malibu	7
Get 27	7,5	Bailey's	7
Gin	7,5	Limoncello	6
		Amaretto	7
		Grappa	6

“La vie est courte, faites vous plaisir”