



Les entrées

Foie gras de canard français mi cuit maison,
gelée de Muscat.

1/2 portion : 11€ / portion : 20€

Cuisses de grenouilles en persillade,
crème d'ail.

14€.

P'tit Tartare de bavette de boeuf à l'ancienne,
jaune d'oeuf coulant, râpé de Bargkass.

(90 gr.)

13€

Palet feuilleté de chèvre frais, chaud, de la chèvrerie Hunleskritt,
miel et tomates confites,
salade verte.

10€

Salade de Munster gratiné, vinaigrette aux noix et miel,
légumes confits.

petite : 9€ / grande : 17€



Les plats

Rumsteak d'agneau, croûte d'herbes,
polenta crémeuse à l'ail des ours, légumes de saison et jus corsé.
28€

Cordon bleu de veau au Coeur de massif des Vosges et jambon blanc,
sauce aux champignons ou au Munster,
spätzles maison et salade verte.
25€

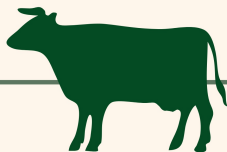
Pièce du boucher, selon arrivage, échalote confite,
beurre marchand de vin,
pommes de terre sautées et salade verte.
23€

Tartare de bavette de boeuf à l'ancienne au couteau, assaisonné,
jaune d'oeuf coulant, râpé de Bargkass,
pommes de terre sautées et salade verte.
180 gr. : 23€ / 270 gr. : 33€

Filets de Daurade Royale à la plancha, pak choï braisés,
pommes de terre rattes au thym,
huile vierge, tomates confites et citron.
22€

Truite entière de la pisciculture Perrin, beurre noisette aux agrumes,
pavots, amandes, sésames et légumes.
21€

Bibalakas, jambon fumé de la Forêt Noire,
Munster fermier de la ferme Wehrey,
pomme de terre sautées et salade verte.
17€



Côte de boeuf à partager à deux,
environ 1,2kg.
Beurre Maître d'Hôtel,
salade verte et une garniture au choix.
31€ /personne

Garniture supplémentaire : spätzles, pommes de terre sautées,
légumes ou salade verte. 3,50€

Pour les marmots!!

(-10ans)

Un sirop à l'eau ou diabolo

.

P'tit cordon bleu de veau, sauce champignons et spätzles.

ou

P'tit Bibalakas, jambon fumé de la Forêt Noire, Munster fermier,
pommes de terre sautées et salade verte.

.

Une boule de glace au choix.

12€

Les fromages et desserts

Assortiment de fromages de la vallée de Munster.
11€

Crème brûlée au foin des chaumes de la vallée.
7€

Brioche perdue, caramel au beurre salé, éclats de noisettes
et glace vanille.
8€

Tarte au citron déstructurée,
sablé, crémeux, meringue et sorbet.
9€

Café gourmand.
9,50€

Coupe glacée 3 boules au choix.
Glace : vanille, chocolat, café, pistache.
Sorbet : fraise, framboise, citron, mirabelle.
6€

Coupe glacée 2 boules arrosée.
Glace : vanille, chocolat, café, pistache.
Sorbet : fraise, framboise, citron, mirabelle.
8€

La boule de glace ou sorbet : 2€
Supplément chantilly : 0,80€

Irish coffee au whisky Bushmill	8,5€
Café alsacien au Marc de Gewurztraminer	8,5€
Expresso martini	8,5€