





## MOS ENTREES

Saumon gravlax, pickles d'oignon, pain toasté à l'huile d'olive ..... 11€

Notre foie gras de canard, chutney d'oignon ..... 16€

La traditionnelle soupe à l'oignon ..... 10€

Notre os à moelle ..... 10€

### L'entrée gourmande :

Saumon gravlax, duo de foie gras « cru et poêlé » et os à moelle, servi avec pain toasté et salade ..... 22€

Prix net



# NOS PLATS

## Les viandes :

Les joues de porc au pinot noir servies en cocotte .....	20€
Le cordon bleu de veau au comté .....	24,90€
Le cordon bleu au munster .....	25,90€
L'entrecôte Simmental 300gr, sauce maître d'hôtel, poivre, crème champignons, roquefort .....	25€
L'onglet de bœuf à l'échalote .....	19,90€
Rognon de veau flambé au Cognac, servi émincé ou entier, sauce crème champignons .....	19,90€
La tête de veau sauce gribiche .....	25€
Filet de taureau et pleurotes sauce chimichurri .....	26€
Wienerschnitzel xxl sauce tartare .....	23€
La bouchée à la reine .....	19,90€

**Avec garniture au choix :** frites maison / spätzles maison / purée maison / potée / pommes de terre sautées au lard paysan.

Garniture supplémentaire : ..... 3€



## Les burgers :

- Steak 150gr, cheddar, oignons confits sauce truffe ..... 19€  
Le Cheese burger ..... 16,90€  
Le poulet pané, cheddar, oignons frits ..... 17,90€

## Les poissons :

- Pavé de Saumon Bio ou Label rouge sauce curry  
et petits légumes ..... 23€  
Filet de sandre sur lit de choucroute, beurre blanc ..... 23€  
Feuilleté au saumon et poireaux, crème à l'aneth ..... 22,90€

Plat végé : nous consulter ..... 13€

## Avec garniture au choix :

frites maison / spätzles maison / purée maison / potée /  
pommes de terre sautées au lard paysan.

Garniture supplémentaire : ..... 3€





## LES TARTES FLAMBEES

Tradition .....	9,90€
Gratinée .....	10,90€
Ail et champignons .....	10,90€
Gratinée champignons .....	10,90€
Chorizo comté .....	11,90€
Munster .....	11,90€
Saumon échalote .....	11,90€
Escargots et maître d'hôtel .....	13€
Pleurotes en persillades .....	13€

**Menu Schätzala** max 12 ans ..... 8,50€

Aiguillette de poulet panée, steak haché ou jambon blanc,  
accompagnement aux choix + Boule de glace.  
(Boisson non comprise)



Prix net



## LES DESSERTS

<i>Mi cuit à la châtaigne fait maison glace vanille .....</i>	<i>8,90€</i>
<i>Crème brûlée à la vanille bourbon.....</i>	<i>7,90€</i>
<i>Dame blanche / dame noir, chocolat chaud maison.....</i>	<i>8€</i>
<i>Café liégeois / chocolat liégeois .....</i>	<i>8€</i>
<i>Brioche façon pain perdu, glace caramel au beurre salé.....</i>	<i>7,90€</i>
<i>Tarte du jour, glace vanille.....</i>	<i>7,50€</i>
<i>Colonel, glace citron et vodka.....</i>	<i>8,50€</i>
<i>Café gourmand, thé Damman supp 1€ .....</i>	<i>9€</i>

### Parfums sorbets et glaces :

vanille / chocolat / café / pistache / rhum raisin / cannelle / citron / fraise / cassis / framboise 2,20€ / boule

Prix net





Bisame,  
vous avez la possibilité  
de réserver le restaurant,  
n'hésitez pas à nous consulter.



Prix net



*La table de Papepa*

*23 rue de Lyon*

*67640 Fegersheim*

*Tél. 03 90 29 96 95*

## **HORAIRES**

*Lundi : fermé*

*Mardi : 11h30 - 14h / 18h30 - 21h*

*Mercredi : 11h30 - 14h / 18h30 - 21h*

*Jeudi : 11h30 - 14h / 18h30 - 21h*

*Vendredi : 11h30 - 14h / 18h30 - 21h*

*Samedi : 11h30 - 14h / 18h30 - 21h*

*Dimanche : fermé*