

Les Incontournables de la Perle

Tous nos tartares de bœuf sont coupés au couteau et élaborés à base de œuf durs, câpres et cornichons.

Tartare de bœuf (~180 g) frites maison	22.00
Tartare de bœuf à la tome des Vosges (~180 g) frites maison	22.50
Tartare de bœuf Estival (~180 g) tomates séchées, pignon de pin, pesto basilic	23.50

Côte Mer

Truite meunière, riz basmati et légumes	22.50
Tagliatelles au saumon et pesto ail des ours	19.00
Filet de bar, beurre blanc, riz basmati et légumes	26.00
Pavé de saumon, crumble au chorizo, ratatouille maison	23.00

Côte Terre

Cordon bleu (poulet, jambon) du Père François, sauce munster, tagliatelles	23.50
Tagliatelles aux légumes de saison, 	17.00
Joues de porc au Pinot noir d'Alsace, purée maison	21.00
Choucroute garnie Alsacienne échine fumée, lard, saucisse fumée, viennoise	23.00
Tête de veau, sauce Gribiche	21.00
Rognon de veau à la crème riz basmati	23.00
Escalope de poulet, sauce crème et purée maison	19.50
Onglet de bœuf Angus grillé (~250 g), frites maison	23.50
supplément sauce au choix : munster, poivre ou beurre Maître d'Hôtel	2.00

Assiette de tagliatelles ou Assiette de frites fraîches	5.00
Salade verte 	3.00

