

NOS ENTREES ET SALADES D'ETE

	Petite	Grande
Assiette maraîchère (5 crudités)	4,90€	7,90€
Salade de chèvre chaud sur toast	6,20€	10,60€
Salade mixte (cervelas, gruyère)	6,90€	10,90€
Salade de foies de volaille déglacés, au vinaigre de framboise	6,70€	13,50€
Salade du pêcheur (crevettes ,st Jacques ,saumon fumé)	17,50€	
Salade poulet pané et ses copeaux de parmesan	14,80€	
Salade paysanne (lardon , oignons , œuf poché)	13,20€	
Salade de la foret noire (Jambon fumé ,croûtons ,œuf)	13,90€	

SPECIALITES ALSACIENNE

Bibeleskaes (fromage blanc) avec ses pommes de terre sautées	11,90€
Munster frit sur son lit de jeunes pousses accompagné de ses pommes de terre sautées	14,90€
Galette de pommes de terre et son saumon fumé, sur son lit de jeunes pousses	14,90€
Fleischkiechles (galettes de viande) sauce au choix : (crème champignons, poivre vert ou roquefort)	14,50€

Prix nets



NOS VIANDES ET POISSONS

Garniture au choix :

tagliatelles, frites, spaetzles, salade verte, pommes de terre sautées

<i>Cordon bleu de veau à la crème et aux champignons frais</i>	<i>18,90€</i>
<i>Fricassée de volaille à la crème et aux champignons frais</i>	<i>13,90€</i>
<i>Hamburger maison Alsacien frites et salade</i>	<i>14,90€</i>
<i>(galette de pommes de terre en guise de pain ,steak haché black angus 200gr, munster, salade verte, tomates, oignons, cornichons)</i>	
<i>Cœur de rumsteak charolais sauce au choix</i>	<i>16,90€</i>
<i>(crème et champignons frais, poivre vert, roquefort ou beurre maître d'hôtel)</i>	
<i>Tartare de bœuf charolais coupé au couteau frites et salade</i>	<i>16,90€</i>
<i>Rognons de veau frais</i>	<i>16,90€</i>
<i>(sauce crème et champignons frais ou moutarde à l'ancienne)</i>	
<i>Escalopes de veau à la crème et aux champignons frais</i>	<i>17,50€</i>
<i>Cordon bleu de volaille Alsacien (jambon fumé et munster)</i>	<i>16,90€</i>
<i>Onglet de bœuf , sauce à l'échalote</i>	<i>15,80€</i>
<i>Carpaccio de bœuf , frites et salade verte (2 assiettes)</i>	<i>14,80€</i>
<i>(oignons , parmesan , pesto vert)</i>	
<i>Pavé de saumon et sa sauce au riesling</i>	<i>16,90€</i>
<i>Filet de sandre et sa sauce au riesling</i>	<i>17,90€</i>

Prix nets



NOS TARTES FLAMBEES

<i>L'Authentic (crème, lardons, oignons, riesling)</i>	9,00€
<i>Normale</i>	7,50€
<i>Gratinée</i>	8,50€
<i>Ciboulette</i>	8,00€
<i>Champignons</i>	9,00€
<i>Munster</i>	9,50€
<i>Gratinée champignons</i>	9,50€

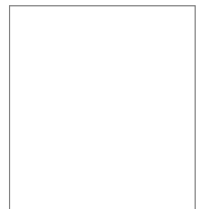
PATES

<i>Tagliatelles à la carbonara</i>	9,90€
<i>Tagliatelles aux fruits de mer</i>	13,50€
<i>Tagliatelles aux foies de volailles</i>	13,50€
<i>Tagliatelles au saumon et ses poivrons</i>	15,90€

MENU ENFANT AU CHOIX

☺ *Pâtes carbonara ou nuggets et frites* ☺
et 1 boule de glace (parfum au choix) 7,00€

Prix nets



SPECIALITES ASIATIQUES

(LES VENDREDIS SOIRS ET SAMEDIS SOIRS UNIQUEMENT)

NOS ENTREES

LES SALADES

<i>Salade Thaï aux crevettes</i>	7,90€
<i>Salade Thaï au poulet</i>	6,90€
<i>Salade Thaï au bœuf</i>	7,40€

LES POTAGES

<i>Soupe pékinoise</i>	6,90€
<i>Soupe de poulet</i>	6,50€
<i>Soupe aux crevettes</i>	6,90€

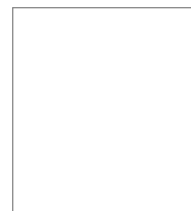
NOS HORS D'OEUVRES

<i>L'assiette « Authentic » (pour 2 personnes) (4 nems au porc, raviolis frits, beignets de crevettes, salade Thaï et menthe fraîche)</i>	20,90€
<i>Nems aux crevettes</i>	8,50€
<i>Nems au poulet</i>	7,90€
<i>Nems au porc</i>	7,90€
<i>Raviolis frits et salade thaï</i>	8,50€
<i>Beignets de crevettes et salade thaï</i>	8,90€

LES GARNITURES

<i>Riz cantonnais</i>	4,30€
<i>Riz nature</i>	2,50€
<i>Légumes sautés</i>	5,90€
<i>Nouilles sautées au bœuf</i>	9,00€
<i>Nouilles sautées au poulet</i>	9,00€
<i>Nouilles sautées aux crevettes</i>	9,50€
<i>Nouilles sautées nature</i>	5,90€

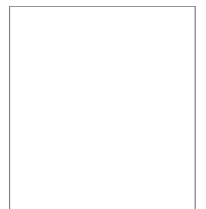
Prix nets



NOS PLATS

LE BOEUF	Bœuf au gingembre	12,90€
	Lap de bœuf émincé (plat froid)	14,90€
	Bœuf à la sauce Thaï épicée	13,90€
	Bœuf au feu du dragon	16,90€
LE POULET	Poulet au curry et lait de coco	12,50€
	Poulet à l'ananas frais	13,50€
	Poulet aux épices Thaï	12,90€
	Poulet aux oignons Thaï	12,50€
LE PORC	Porc à l'ananas frais	13,50€
	Porc à la sauce Thaï épicée	12,90€
	Porc au caramel	12,50€
	Porc aux oignons Thaï	12,50€
LE CANARD	Canard laqué sur plaque chauffante	13,90€
	Canard aux épices Thaï	14,20€
	Canard à l'ananas frais	14,50€
	Miettes de canard ,salade Thaï et crêpes vapeur	15,90€
LES MARMITES	Marmite Thaï aux fruits de mers (crevettes, noix de St Jacques et calamars)	14,90€
	Marmite Thaï aux crevettes	14,90€
LES ST JACQUES	St Jacques à la sauce Thaï	14,90€
	St Jacques à la sauce saté	14,90€
	St Jacques à l'ananas frais	14,90€
LES CREVETTES	Crevettes au curry et lait de coco	14,50€
	Crevettes aux épices Thaï	15,50€
	Crevettes aux épices Thaï flambée au saké	16,00€
	Crevettes à l'ananas frais	14,90€

Prix nets



NOS MENUS POUR 2 PERSONNES

MENU L'AUTHENTIC 60€

ENTREE

*L'assiette « L'authentic »
(4 pièces de beignets de crevettes, nems au porc,
raviolis frits et salade Thai)*

PLATS

Crevettes à l'ananas frais + Canard aux épices Thai

GARNITURE

Riz cantonnais

MENU THAI 55€

ENTREES

Nems au poulet + Salade Thai aux crevettes

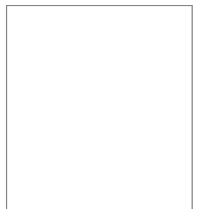
PLATS

Bœuf à la sauce saté épicée + Marmite Thai au poulet

GARNITURE

Riz cantonnais

Prix net



MENU DU CHEF 62€

ENTREES

Soupe pékinoise + Beignets de crevettes et sa salade Thai

PLATS

Canard laqué + Deux délices sauce saté sur plaque chauffante (crevettes et St Jacques)

GARNITURES

Riz cantonnais et Nouilles nature

MENU DEGUSTATION POUR 4 PERSONNES 140€

ENTREES

Soupe aux crevettes + L'assiette « l'authentique » + Salade Thai au poulet

PLATS

Canard Thai sur plaque chauffante + Duo de la mer à l'ananas frais (crevettes et noix de St Jacques)

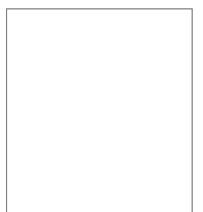
GARNITURES

Riz cantonnais + Nouilles nature

DESSERT

Beignet de glace à la vanille

Prix nets



NOS FONDUES THAI POUR 2 PERSONNES

FONDUE L'AUTHENTIC 72 €

*Gambas, crevettes, calamars, noix de St Jacques,
bœuf, poulet et légumes variées
Sauce traditionnelle thaï au saté*

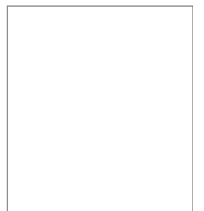
FONDUE A LA VIANDE 63€

*Bœuf, poulet et légumes variées
Sauce traditionnelle thaï au saté*

FONDUE AUX FRUITS DE MER 67 €

*Gambas, noix de St Jacques, crevettes,
calamars et légumes variées
Sauce traditionnelle thaï au saté*

Prix nets



DIGESTIFS

Eau de vie mirabelle 4cl 4,90 €

Eau de vie poire 4cl 4,90€

Eau de vie framboise 4cl 4,90€

Cointreau 4cl 4,20€

Bailey's 4cl 4,60€

Limoncello 4cl 4,00€

Calvados 4cl 4,50€

Marc de Gewurtz 4cl 4,90€

Grand Marnier 4cl 4,20€

Saké sauvage 4cl 4,90€

Rhum blanc 4cl 4,60€

Rhum Diplomatico 4cl 6,50€

Cognac VSOP 4cl 4,50€

Jet 27 4cl 4,50€



CAFES ET THES

Expresso 2,00€

Grand café 2,80€

Cappuccino 3,50€

Chocolat chaud 2,50€

Thés, infusions 2,20€

Irish café 7,90€

Café alsacien 7,50€

Café Lorrain 7,50€

Retrouvez toute l'actualité
du restaurant sur les réseaux sociaux



prix nets