Entrées froides et chaudes

Le Carpaccio classic

“ Entrée 80g “ ce carpaccio de boeuf est agrémenté d’huile d’olives au pesto, de citron frais et cornichons, de pignons de pins , de tomates cerise , de parmesan, servi avec des toasts grillés

9 €

L’os à moelle en duo

Passé au four durant 20 minutes le temps de les gratiner et de vous les servir avec un soupçon de sel de Guérande, sur un lit de salade composée, accompagné de toasts grillés - frites en supplément.

12 €

La terrine de pot au Feu - Facon Grand ‘ Ma

Réalisée 100% maison à partir de légumes frais et de noix de joue de boeuf, avec une cuisson lente à l’os à moelle, cette terrine vous est proposé avec soit une salade de pomme de terre tiède, ou des crudités du moment et sa sauce ravigote avec un soupçon de moutarde à l’ancienne

12 €

Trio de knack’s Façon tapas

Parce que nous aimons vous proposer des produits sortant un peu de l’ordinaire, nous vous proposons de déguster les knack’s d’Alsace, dans deux versions originales et 1 version classique, 18 pièces trempées dans une crème épaisse au munster, pour les premiers , une crème de moutarde douce à l’ancienne pour les deuxièmes, puis roulées dans la chapelure de bretzel avant de passer en friture. belle dégustation

14 €

Planchette de charcuterie et tapas

Selon l’humeur du chef, une variation surprise entre chaud et froid, comprenant charcuteries, fromage, terrine froide, tartinables type guacamole, chorizo, rillette de boeuf ou houmous, une composition réalisée selon arrivages
Une entrée pour 2 personnes ou + à partager

15 €

Les tapas autour du monde

Chicken wings (Usa) Piment jalapénos (Mexique)
Stick mozzarella (Italie) Nuggets cheese (Chili)
Bouchée camembert (France) 18 pièces - 2 à 4 personnes

15 €

Carpaccio - Tartares - Os à moelle

Le Carpaccio classic

c'est 240 g sur 3 assiettes qui vous sont proposées, servi avec des frites et 1 salade composée, Huile d'olive, Pesto, Parmesan, citron, cornichon, pignon de pain, noix

16 €

Une version carpaccio + frites à volonté est disponible
(disponibilité à confirmer par le service)

24 €

Le tartare de boeuf Classic

Haché de boeuf minute assaisonné, cornichons, câpres, persil, ail, sauce Worcester, échalotes, et sa sauce maison base tomate gingembre, servi avec frites et salade composée (tabasco ou chili-thai sur demande)

17 €

Le tartare de boeuf Rose des sables

Base identique au tartare classic

A l'Italienne - salade tomate mozzarella et roquette, olives vertes, balsamique et parmesan

19 €

A la Grecque - Artichaut, oignons rouges, citron vert et thym, olives noires, figues et feta

Le tartare du Périgord au magret de canard

Haché de magret de canard fumé et boeuf, câpres, persil et échalotes, aromatisé à l'huile de truffe, morceaux de noix, et sa tranche de foie gras du sud ouest, ce plat est servi au choix avec une salade composée ou des frites fraiches

23 €

L'os à moelle Classic

Passé au four durant 20 minutes le temps de les gratiner et de vous les servir avec un soupçon de sel de Guérande, sur un lit de salade composée, accompagné de toasts grillés et d'une salade composée et de frites fraiches.

17 €

L'os à moelle Façon méditerranéen

Dans cette version les os à moelle sont agrémenté d'une préparation pesto -ail - basilic et parmesan gratinée, frites fraiches et salade composée les accompagnent

19 €

Nos signatures viandes angus

Le ribs de boeuF 450 grs

De qualité " race à viande Angus en provenance d'Ecosse ou d'Irlande, découvrez ou re-découvrez ce morceau fondant à souhait cuit au four durant 2 heures servi sur son os d'origine.
Agrémenté d'une sauce originale Saté et d'un filet de sauce Barbecue il se déguste avec des frites, pommes de terre sautées ou des spaetzles et d'une salade composée.

21 €

Le Tataki de boeuf " Grain Feed " Argentine

Un plat réservé aux amateurs de viande " bleu " épicé !
Les fines tranches de boeuf sont déposées quelques secondes sur la plancha et agrémenté d'une sauce mélange d' épices d' Argentine Chimichurri et de piment fort, servi avec frites, pommes de terre sautées ou spaetzles et d'une salade composée

24 €

La Picanha de Boeuf "persillée Argentine"

Un plat dédié aux amateurs de viande gouteuse, juteuse issue du globe de rumsteak " une pièce qui conserve son couvercle gras à la coupe "dite Brésilienne", c'est en débutant la cuisson sur sa tranche grasse que se libère le goût du persillage qu'on compare souvent au magret de canard

24 €

L'entrecôte des Hilghands d'Irlande ou d'Ecosse

Selon les approvisonnements disponibles, nous vous proposons principalement de la race a viande Aberdeen Angus ou de la Shorthorn et Luing d'Irlande, une viande issue d'élevage nourri sainement en pâturage ce qui leurs confère un persillage qui vous apportera ce gout particulier d'une viande d'exception.

24 €

Le Filet de boeuf d'Irlande ou d'Argentine

Selon les approvisionnements disponible, nous vous proposons principalement de la race a viande Angus "grain Feed" d'Argentine, il se peut que pour des raisons de cotas, nous ne pouvons que vous proposer l'Irlandaise d'une qualité identique à l'entrecôte Angus d'Agentine, les deux ayant la certification nourri naturellement a l'herbe

28 €

Le Filet de boeuF Rossini au Foie gras pôelé

Viande identique au descriptif de la pièce classique agrémenté d'une escalope de foie gras origine France

32 €

Nos autres races a viandes

Simmental - Aubrac - Salers - Limousines - selon arrivages

Le coeur de Rumsteak

La partie la plus noble du rumsteak, pour une belle pièce de boeuf généreuse et tendre d'origine principalement Allemande ou Autrichienne voir de race Française, mais également Irlandaise, une pièce très peu grasse, pour un vrai plaisir gustatif

19 €

L'onglet de boeuF

Idéalement servi avec une sauce marchand de vin à l'échalote , il peu être agrémenté à toutes les sauces pour une dégustation des plus tendre avec notre conseil de cuisson bleu ou saignante pour un rendu de jutosité ultra tendre.

19 €

Une version formule à volonté est disponibre onglet + frites ou spaetzle

24 €

De la basse cour à la mer

Le magret de canard

Les amateurs de volailles trouverons leur bonheur dans ce classique de minimum 240g , simplement grillé à la plancha il vous sera servi nature, avec du miel ou une sauce maison épicé selon votre envie de léger à très fort

19 €

Le Saumon Atantique

Le seul plat coté mer,, un pavé de 140g grillé à la plancha accompagné de spaetzle ou pommes de terre sautées ou bibeleskase (en eté) sauce au choix

23 €

La Côte de BoeuF (prix au kg)

Sélectionnée parmi les plus belles races à viande elle est vendue au poids (poids dispo auprès du serveur)

69€

Cordon bleu et plats d'Alsace

Signatures d'été

Le Cordon bleu de veau de Grand 'Pa

23 €

Si le cordon bleu de veau est légende en Alsace , chez nous le jambon c'est le charcutier paysan Thierry Schweitzer.
qui posera sa patte dans votre assiette, la pièce de veau est roulée dans la chapelure de Bretzel Boehli pour que les saveurs de l'Alsace vous imprégnèrent le temps d'une dégustation avec des spaetzles maison ou frites fraiches , coté fromage vous pouvez choisir Munster, Raclette ou fromage du jour

Le Jambon braisé au miel moutarde à l'ancienne

15 €

Grand classique des tables d'été le jambon braisé mariné au miel moutarde reste un incontournable ! servi tiède avec sa salade Alsacienne de pomme de terre , champignons frais , salade de betteraves, carottes, tomates cerise.

L'effiloche de boeuf au risling et Foie gras en tourte

21 €

Une signature maison composée à partir d'une belle pâte feuilleté et un effiloché de rumsteak Simmental agrémenté de petits légumes cuisinées au riesling d'Alsace et d'un foie gras de canard, servis selon votre envie soit d'une salade de pommes de terre, soit de pommes de terres sautées

Tête de veau

19 €

Un classique pour les amateurs d'abats, préparé a partir d'une crème fraiche et selon votre goût on y incorpore ail, moutarde, cognac ou pastis - servi avec spaetzle ou pomme de terre sautées - sauce ravigote ou tartare

Les burgers de nos régions

L'Alsacien - Le Savoyard - L'Auvergnat

17 €

Compose d'un haché de boeuf " façon bouchère" Angus , et d'une galette de pomme de terre, cornichons, salades, tomate, sauce maison et fromage selon votre choix : Munster, Raclette, ou Roquefort , servi avec des frites fraiches

Les salades

Signatures d'été

9 € Entrée

16 € Plat

La Knack'es - la régionale de l'étape

Salade de pomme de terre au vinaigre Melfor, moutarde, cornichons, câpres, oignons rouges, emmental, oeuf dur, salade verte mélangée et tomates cerises, rondelles de knacks, composent la base de cette salade gourmande Alsacienne

La Sud ouest - au Foie gras et magret de canard

Salade vertes composées au vinaigre de framboise, cornichons, mais, oignons jaune, oeuf dur, tomates cerise, tranchettes de magret de canard fumé, foie gras, cerneaux de noix, raisins secs, chutney d'oignons ou de figues

La Rocamadour au chèvre AOP

Salade vertes composées au vinaigre de noix et huile de truffe, toasts, palets de chèvre Aop, chiffonnade de jambon fumé, haricot vert et oignons rouge, tomates cerise, cerneaux de noix, raisins secs, chutney d'oignons ou de figues

La Mozzarella Façon César

Salade vertes composées au vinaigre de cidre et huile d'olive, emicé de poulet roti, stick de mozzarella, haricot vert et oignons rouge, tomates cerise, basilic frais

Duo de Saumon fumé et truite

Une assiette fraicheur d'été avec ce duo de poisson, servi avec une salade composée et une salade de pomme de terre, un bibeleskäse (la salade de pomme de terre peut être remplacée par des pommes de terre sautées . (uniquement en plat)

Menu Enfant

de 3 à 10 ans ce menu est composé d'une boisson au verre (coca - ice thé ou jus de fruit du moment, d'un véritable steak haché façon bouchère et frites fraiches, ou de nuggets frites, et en dessert un brownies ou une boule de glace

10 €

Les sauces maison*

Ail persillade * - 3 Poivres * - Echalotes * - Champignons * - Roquefort *
(sauces froides)
Tartare - Béarnaise - Tomate gingembre (exclusive) Andalouse - Chili Thaï

Quelques infos pour passer un bon moment à notre table.

Notre établissement travaille la “qualité dite “muscle”

non pièçée d’avance provenant de “ Génisses, Jeunes bovins , Races mixtes, Races à viandes et non de la viande à griller “ appelé Vache” au supermarché avec 1 a 3 étoiles en libre service, qui correspondent à ce que le boucher veux bien vous vendre !

Nos fournisseurs sont de grossistes spécialisés en local ou à Rungis et nous sélectionnons uniquement

les provenances :
France - Ecosse -Irlande - Argentine -Allemagne - Espagne
(Hollande ou France pour le veau)

Afin de préserver le coté gustatif et goûteux de nos produits et que ces derniers ont un aspect et une quantité correcte dans votre assiette, (cuisson longue = quantité de viande réduite)
Nous ne réalisons aucune cuisson “ bien cuit ou extra cuit “
Sauf contrainte médicale.

Seul le “bleu” - “saignant “ et ”à point ” (rosé sans sang) peut être mis en œuvre.

Nos plats étant copieux et généreux
Si vous désirez du pain ...
merci de le commander avec votre plat il est cuit minute

LES ACCOMPAGNEMENTS SONT DES PRODUITS FRAIS
ET NOS SAUCES FAITES MAISON

ILS SONT À VOLONTE - COMMANDEZ LES QUE SI VOUS LES CONSOMMEZ

NOUS SOUHAITONS
QUE VOUS PASSIEZ UN AGREABLE MOMENT CHEZ NOUS.