

Les Entrées

Velouté onctueux de patates douces, noisettes torréfiées et filet d'huile vert	e7,90 €
Gravlax de saumon, blinis et caviar de hareng	10,00€
Tataki de bœuf, guacamole et pickles d'oignons rouges	13,00€
Os à moelle cuit au four, pleurotes et lard grillé	15,00€
Foie gras de canard maison, chutney du moment, pain grillé	Petit : 14,90 € Grand : 23,50 €
Escargots de Bourgogne, beurre maître d'hôtel aux herbes fraîches	6 pièces : 9,90 € 12 pièces : 14,90 €
Les Salades	
Salade César du Bistrot Aiguillettes de volaille panées, salade romaine, copeaux de Parmesan, épeautre à la moutarde et ciboulette, croûtons à l'ail, sauce César	
Salade de filet de sanglier chassé et fumé par nos soins, figues et noisettes	17,50€
Salade de saumon mariné aux baies roses et bruschetta à l'avocat	17,90€
Le Coin des Végétariens	
Risotto aux légumes, roquette et balsamique	17,00€
Le burger végétarien, frites et salade verte Pain burger, mozzarella, pesto, légume du moment, oignon rouge, salade verte	16,50€
Les Poissons	
Dos de cabillaud cuit à la nacre, crème de citron et purée de pommes de te	erre 22,00 €
Pavé de saumon rôti, beurre blanc aux zestes d'agrumes et riz pilaf au bouill de légumes	
	22,700



Les Viandes

Magret de canard rôti, sauce gastrique aux framboises et lingots de polenta	21,00€
Filet de poulet jaune d'alsace en croûte de sésame, jus brun et risotto de légumes de saison	22,00€
Bavette de bœuf d'Herford grillée à la plancha, sauce béarnaise, frites et légumes du moment	23,00€
Le burger des copains, frites et salade verte Pain burger, bœuf haché, lard, fromage, tomates, salade et cornichons	18,30€
Cocotte de gibier de chasse locale (selon arrivage) au chorizo et purée de pommes de terre	23,00€
Pluma de cochon ibérique, réduction balsamique aux figues et risotto aux légumes	24,90 €

Supplément de garniture 2,50€ : légumes, salade verte, frites fraîches

Le Fromage

Les Desserts

Tarte aux figues, crème d'amande et glace cannelle	
Crème brûlée à la vanille	7,00€
Pain perdu, glace vanille et sauce caramel	7,50€
Poire pochée au vin rouge, crème mascarpone vanillée et glace cara	amel
Moelleux au chocolat sans gluten (10 min de cuisson), sorbet framboise	
Profiteroles, glace vanille, sauce chocolat nutella	.8,50€

Café ou Thé gourmand	ou TRÈS
gourmand	8,50 € / 12,90€

Avec au choix (4cl) : Cointreau, Amaretto, Armagnac Samalens VSOP

Les Glaces

Café ou Chocolat liégeois 7,20 € Glace café ou glace chocolat, café froid ou chocolat froid et chantilly

Dame blanche 7,20 € Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

Sorbet ou glace*

1 boule :	2,30 €
2 boules :	4,30€
3 boules :	6.30 €

Glaces : Vanille, chocolat, café

Sorbets: Fruit de la passion, citron, cassis, framboise, fraise *Glaces artisanales « Glace du Lac » à Kuttolsheim.



Les Tartes Flambées

Tarte flambée « traditionnelle »

Fromage blanc, oignons, lardons

11,90 €

Tarte flambée « gratinée »
Fromage blanc, oignons, lardons, Emmental râpé
12,50 €

Tarte flambée « Munster »
Fromage blanc, oignons, lardons, Munster
13,90 €

Menu enfant -9,50 €

Enfants moins de 10 ans

Nuggets de poulet, frites OU 1/2 Tarte flambée au choix + 2 boules de glace au choix