



*Tout le monde  
s'y retrouve !*

## POUR DÉBUTER

✓ Potimarron en velouté ..... crème d'Isigny gourmande	7.50
œuf <sup>AB</sup> bio parfait meurette .....	7.50
œuf <sup>AB</sup> bio mimosa aux fines herbes .....	5.50
Poireau tiède, notre sauce ravigote ..... jambon Serrano à la plancha	7
Saumon fumé en tartare, aux 2 pommes .....	8

## LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais 180 gr aux couteaux .. frites fraîches & salade	18
Chicons au jambon Serrano, en gratin .....	14
Burger Brasserie Maison .....	17.50
(Steak haché frais VBF ■ ■ 150gr, Reblochon, oignons, poitrine de porc fumée, crème d'Isigny, salade romaine), frites fraîches et salade	
Cuisse de canard ■ ■ à l'orange .....	20
écrasé de pommes de terre	
Coquillettes au jambon truffé, œuf au plat .....	15
Salade Brasserie Maison .....	16
(Cabécou, magret de canard fumé, salade romaine, avocat et noix)	
Dos de merlu, marinière de moules à la crème .. écrasé de pommes de terre et carotte rôtie	19.50

## A PARTAGER OU PAS A L'APERO !

Pains gratinés .....	12
jambon truffé et oignons confits	
Planche apéritive .....	15
charcuterie, fromages ou mixte	
Duo de terrines de campagne ..	6.50
✓ Cornet de frites fraîches .....	4
Idéal à l'Apéro	

## MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE/PLAT  
OU  
PLAT/DESSERT

- 16 -

Uniquement le midi.

## LES MIJOTÉS À PARTAGER OU PAS

<b>L'inimitable chou farci de Marie Louise</b> ..... 15
pommes vapeur
<b>Épaule d'agneau</b> ..... 22
zita gratinées, jus de cuisson
<b>Pot-au-feu</b> , bouillon aux vermicelles ..... 17

## A LA PLANCHA

<b>Généreux steak haché frais 300gr VBF</b> ■ ■ ..... 21
oeuf à cheval, frites fraîches et salade
<b>Onglet de bœuf 200gr</b> , ..... 22 <sup>.50</sup>
émincé, oignons confits, frites fraîches et salade
<b>Filet de bar</b> ..... 19 <sup>.50</sup>
huile vierge aux fines herbes et citron vert, légumes de saison rôtis

## NI VIANDE, NI POISSON

✓ <b>Tourte de pommes de terre</b> ..... 12 <sup>.50</sup>
aux champignons
✓ <b>Légumes de saison rôtis</b> ..... 12 <sup>.50</sup>
✓ <b>Coquillettes</b>  bio aux légumes ..... 12 <sup>.50</sup>

## FINIR EN DOUCEUR

<b>Authentiques profiteroles</b> , sauce chocolat ..... 8 <sup>.50</sup>
<b>Tarte aux pommes 10cm</b> ..... 7 <sup>.50</sup>
La part supplémentaire (+ 10cm) ..... 5
<b>Brioche façon pain perdu</b> ..... 7 <sup>.50</sup>
glace caramel au beurre salé
<b>Gâteau au chocolat façon grand-mère</b> ..... 7 <sup>.50</sup>
ananas et coulis mangue-passion
<b>Ananas rôti</b> , glace vanille ..... 6 <sup>.50</sup>
<b>Clafoutis aux poires</b> ..... 7
<b>Café douceur</b> – «Consultez notre ardoise» ..... 8



## DERRIÈRE LES FOURNEAUX

### STÉPHANE ET FLORIAN

Stéphane et Florian, allient leurs savoir-faire pour vous donner du plaisir en vous proposant des plats conviviaux, autour du partage et de la découverte de la région et de ses produits du terroir.

## NOS FOURNISSEURS LOCAUX

Nos confitures **BEYER** à Pfastatt  
Notre munster de la maison **DODIN** à Lapoutroie  
Nos glaces artisanales **ALBA** du Vieux-Thann  
Les bières **BIO** de la  
**BRASSERIE DES 4 PAYS** à Hurtzbach  
Nos vins d'Alsace de la maison  
**LORENTZ** à Bergheim

## MENU ENFANT

– 13 –

avec boisson - servi jusqu'à 12 ans  
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

### PLAT AU CHOIX :

Steak haché  
ou Epaule d'agneau confite  
ou Œuf au plat Bio ou Saumon fumé  
ou Jambon Serrano

### GARNITURE AU CHOIX :

Coquillettes Bio à la crème ou frites fraîches  
ou Assiette de légumes rôtis

### DESSERT AU CHOIX :

Tarte aux pommes ou Clafoutis aux poires  
ou Ananas rôti et sa boule de glace