



*Tout le monde
s'y retrouve !*

POUR DÉBUTER

✓ Potimarron en velouté 7.50	
crème d'Isigny gourmande	
Œuf bio parfait meurette 7.50	
Œuf bio mimosa aux fines herbes 6.50	
Poireau tiède, notre sauce ravigote 7	
jambon Serrano à la plancha	
Saumon fumé en tartare, aux 2 pommes 8.50	

LES INCONTOURNABLES

Tartare de bœuf Charolais 180 gr aux couteaux .. 18.50	
frites fraîches & salade	
Chicons au jambon Serrano, en gratin 14	
Burger Brasserie Maison 18.50	
(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 20.50	
écrasé de pommes de terre	
Coquillettes au jambon truffé, œuf au plat 15.50	
Salade Brasserie Maison 17	
(Cabécou, magret de canard fumé, salade romaine, avocat et noix)	
Dos de merlu, marinière de moules à la crème .. 19.50	
écrasé de pommes de terre et carotte rôtie	

A PARTAGER OU PAS A L'APERO !

Pains gratinés 12
jambon truffé et oignons confits

Planche apéritive 16
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

- 17 -

Uniquement le midi.

LES MIJOTÉS À PARTAGER OU PAS

L'inimitable chou farci de Marie Louise 15	
pommes vapeur	
Épaule d'agneau 22	
zita gratinées, jus de cuisson	
Pot-au-feu , bouillon aux vermicelles 17. ⁵⁰	

A LA PLANCHA

Généreux steak haché frais 300gr VBF ■ ■ 22	
oeuf à cheval, frites fraîches et salade	
Onglet de bœuf 200gr , 23. ⁵⁰	
émincé, oignons confits, frites fraîches et salade	
Filet de bar 20	
huile vierge aux fines herbes et citron vert, légumes de saison rôtis	

NI VIANDE, NI POISSON

✓ Tourte de pommes de terre 13	
aux champignons	
✓ Légumes de saison rôtis 12. ⁵⁰	
✓ Coquillettes  bio aux légumes 12. ⁵⁰	

FINIR EN DOUCEUR

Authentiques profiteroles , sauce chocolat 9	
Tarte aux pommes 10cm 7. ⁵⁰	
La part supplémentaire (+ 10cm) 5	
Brioche façon pain perdu 8. ⁵⁰	
glace caramel au beurre salé	
Gâteau au chocolat façon grand-mère 7. ⁵⁰	
ananas et coulis mangue-passion	
Ananas rôti , glace vanille 6. ⁵⁰	
Clafoutis aux poires 7	
Café douceur – «Consultez notre ardoise» 8. ⁵⁰	



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