

## Menu Déjeuner

du mardi au vendredi  
(sauf jours fériés)

23,00 €

Entrée - Plat - Dessert

\* \* \* \*

21,00 €

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

*CONSULTER L'ARDOISE*

## Les Entrées...

- ◆ *Terrine de foie gras de canard, pain grillé, chutney du moment* 19,50 €
- ◆ *Verrine estivale au Munster - aigre doux de cerises* 9,80 €
- ◆ *Saumon et haddock - mousse d'aubergine - chou cru aux algues  
crème à la ciboulette* 11,50 €
- ◆ *Rillettes de bœuf - artichaut mariné - éclats de pistaches et cacahuètes* 10,20 €
- ◆ *Dégustation de foie gras " pour le plaisir "* 16,50 €
- ◆ *Salade verte, chou cru, oignons rouges, graines de tournesol, huile d'olive* 7,00 €
- ◆ *Assiette de petites entrées iodées façon tapas :* 16,00 €
  - *saumon mariné*
  - *verrine de haddock*
  - *rillettes du pêcheur*
  - *St Jacques et pomme de terre*
  - *chou cru aux algues*

**Veuillez nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande**

# Les Plats

- ◆ *Choucroute de la mer* 28,50 €  
*cabillaud - saumon mariné - haddock - St Jacques - beurre blanc*
  
- ◆ *Brochettes de St Jacques - pesto de salicornes* 29,70 €  
*spaëtzlé safranés*
  
- ◆ *Cabillaud à la plancha - sauce citronnelle - courgette - raifort* 23,20 €  
*poêlée de quinoa et céréales - tomate*
  
- ◆ *Tranche de cochon fumée sauce barbecue maison* 19,80 €  
*pommes sautées - bouquet de salade*
  
- ◆ *Magret de canard - jus réduit au vinaigre de fraises et romarin* 22,60 €  
*pommes rissolées - légumes*
  
- ◆ *Fleischschnacka de veau " Mulhousienne", olive-citron confit, salade verte* 19,90 €  
*farce de veau roulée dans une pâte à nouille et mijotée au bouillon*

Veuillez nous informer de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires lors de la commande



## ... la touche sucrée :

- ◆ Ganache chocolat noir - sauce caramel -  
éclats de meringue aux amandes 8,50 €
  
- ◆ Confiture de " vieux garçon "  
*mirabelles et griottes à l'eau de vie de Kirsch, servi avec une glace vanille* 10,00 €
  
- ◆ Sorbet cassis comme un kir Crémant d'Alsace 9,00 €
  
- ◆ Kougelhopf glacé 9,00 €  
*plaisir d'Alsace sous forme de mousse glacée aux raisins, noisettes, biscuit, kirsh...*
  
- ◆ Gâteau façon grand-mère "abricot-pêche-sarrasin" 8,50 €
  
- ◆ Sorbet citron arrosé de Marc de Gewurztraminer 9,50 €
  
- ◆ Le dessert du jour 8,50 €
  
- ◆ **GLACES ET SORBETS** 3 boules au choix : 8,00 €  
vanille - nougat - caramel  
mangue - pêche - cassis
  
- ◆ La portion de Munster, miel et cumin 7,50 €

Prix nets, taxes et service compris

# Hopla ! Petit tour sur les Quais ...

34,00 €

◆ Foie gras de canard - brioche croustillante - gelée de cerises au gewurztraminer  
- supplément 4,60 € -

◆ Saumon et haddock - mousse d'aubergine - chou cru aux algues  
crème à la ciboulette

◆ Rillettes de bœuf - artichaut mariné - éclats de pistaches et cacahuètes -  
vinaigrette de betterave



◆ Cabillaud à la plancha sauce " citronnelle-courgette-raifort"  
poêlée de quinoa et céréales - tomate

◆ Tranche de cochon fumé sauce BBQ maison  
pommes rissolées - légumes

◆ Magret de canard jus réduit au vinaigre de fraises - romarin  
légumes - pommes de terre

◆ Fleischschnacka de veau mulhousienne - olive/citron confit - bouquet de salade  
farce de veau roulée dans une pâte à nouille et mijotée au bouillon



◆ Kougelhopf glacé  
mousse glacée aux raisins, noisettes, biscuit, kirsch...

◆ Sorbet cassis arrosé comme un kir Alsacien

◆ Le dessert du jour

◆ Gâteau légèrement caramélisé, "pêche - abricot - sarrasin"  
façon grand-mère

## Menu bout 'chou 12,00 €

(moins 12 ans)

Tranche de porc fumé, pommes de terre rissolées  
2 boules de glace au choix

Les changements dans le menu à 34,00€ ne sont pas possibles