

## Menu Déjeuner

du mardi au vendredi  
(sauf jours fériés)

23,50 €

Entrée - Plat - Dessert

\* \* \* \*

21,50 €

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

[CONSULTER L'ARDOISE](#)

## Pour commencer...

- ◆ *Terrine de foie gras de canard maison, pain grillé, chutney du moment* 19,50 €
- ◆ *Verrine de saumon mariné, avocat, concombre au citron, chou iodé* 12,80 €
- ◆ *Petite flammekueche servie " froide ", chips de Montbéliard, Munster, artichaut, gelée de mirabelle, graines de tournesol* 11,00 €
- ◆ *3 toasts de foie gras de canard en dégustation* 16,50 €
- ◆ *Salade verte, crème de tomate, chou cru, sarrasin* 8,20 €
- ◆ *Assiette de tapas des côtes :* 16,80 €
  - saumon mariné
  - artichaut
  - crevettes
  - rillettes de la mer
  - crème de haddock
  - chou cru aux algues

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

# Nos Plats

- ◆ *Fleischschnacka poulet-calamar, fumet de tomate à la sauge, salade verte* 19,90 €  
*farce de poulet et calamar roulée dans une pâte à nouille - mijotée au bouillon*
- ◆ *Choucroute traditionnelle aux 5 viandes* 24,00 €  
*échine - lard - ½ saucisse de Montbéliard - jambonneau - viennoise*
- ◆ *Magret de canard - jus réduit au cassis et graines de moutarde* 23,00 €  
*pommes sautées - poêlée de légumes*
- ◆ *Choucroute de la Mer* 28,50 €  
*cabillaud - saumon mariné - haddock - St Jacques - beurre blanc*
- ◆ *Cabillaud grillé sur aubergine fondante - vinaigrette tiède de fenouil au romarin* 23,60 €  
*risotto de quinoa*
- ◆ *Brochettes de St Jacques à l'huile de homard* 29,80 €  
*spaetzlé - chou aux algues*

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

## ... la touche sucrée :

◆ Gâteau fondant - chocolat noir et lait - coulis de framboises	9,00 €
◆ Confiture de " vieux garçon " <i>mirabelles et griottes à l'eau de vie de Kirsch, servi avec une glace vanille</i>	10,00 €
◆ Sorbet cerise arrosé au Crémant d'Alsace	8,60 €
◆ Kougelhopf glacé <i>plaisir d'Alsace sous forme de mousse glacée aux raisins, noisettes, biscuit, kirsh...</i>	9,00 €
◆ Pudding de Mémé pêche-abricot comme un clafoutis	8,50 €
◆ Sorbet citron arrosé de Marc de Gewurztraminer	9,50 €
◆ Le dessert du jour	8,50 €
◆ <b>GLACES ET SORBETS</b> 3 boules au choix : vanille - noisette - chocolat lait mangue - cerise - cassis	7,80 €
◆ La portion de Munster, miel et cumin	7,80 €

# Hopla ! Petit tour sur les Quais ...

35,00 €

♦ Foie gras de canard traditionnel - toast brioché - chutney "oignons radis roses"  
- supplément 4,50 € -

♦ Bocal de saumon mariné - avocat - concombre au citron - chou iodé

♦ Petite flammekueche froide - chips de Montbéliard - Munster - artichaut  
gelée de mirabelle

◆◆◆◆◆

♦ Cabillaud grillé sur aubergine fondante - vinaigrette tiède de fenouil au romarin  
Risotto de quinoa

♦ Magret de canard jus réduit au cassis et graines de moutarde  
pommes rissolées - poêlée de légumes

♦ Fleischschnacka poulet - calamar, fumet de tomate à la sauge, salade verte  
farce de poulet roulée dans une pâte à nouille et mijotée au bouillon

◆◆◆◆◆

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

♦ Sorbet cerise arrosé de Crémant d'Alsace

♦ Le dessert du jour

♦ Pudding de mémé pêche - abricot comme un clafoutis

## Menu bout 'chou 12,00 €

(moins 12 ans)

Tranche de cochon fumé, tomate, pommes rissolées  
2 boules de glace au choix

Les changements dans le menu à 35,00€ ne sont pas possibles