

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 :*
 - *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 farce de poulet et calamar roulée dans une pâte à nouille - mijotée au bouillon* 19,90 €
- ◆ *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 pommes sautées - poêlée de légumes* 23,00 €
- ◆ *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 risotto de quinoa* 23,60 €
- ◆ *Brochettes de St Jacques à l'huile de homard spaetzlé - chou aux algues* 29,80 €

Veuillez 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 " 10,00 €
mirabelles et griottes à l'eau de vie de Kirsch, servi avec une glace vanille
- ◆ Sorbet cerise arrosé au Crémant d'Alsace 8,60 €
- ◆ Kougelhopf glacé 9,00 €
plaisir d'Alsace sous forme de mousse glacée aux raisins, noisettes, biscuit, kirsh...
- ◆ 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 €
- ◆ **GLACES ET SORBETS** 3 boules au choix : 7,80 €
vanille - noisette - chocolat lait
mangue - cerise - cassis
- ◆ La portion de Munster, miel et cumin 7,80 €

Prix nets, taxes et service compris

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