

Pour commencer...

Menu Déjeuner

du mardi au vendredi
(sauf jours fériés)

24,00 €

Entrée - Plat - Dessert

* * * *

21,90 €

Entrée - Plat

ou

Plat - Dessert

[CONSULTER L'ARDOISE](#)

- ◆ *Terrine de foie gras de canard "sel - poivre - Cognac" pain grillé,
chutney du moment* 19,60 €
- ◆ *Rillettes de lapin à la graine de moutarde - aubergine confite -
coulis de légumes rouges* 11,30 €
- ◆ *Munster, bibekeskas et légumes à l'huile d'olive - graines de tournesol* 11,00 €
- ◆ *Bocal du pêcheur saumon - crevettes
concombre mariné - tartare d'algues - crème d'avocat* 12,80 €
- ◆ *3 petits toasts de foie gras de canard en dégustation* 16,90 €
- ◆ *Salade verte, chou cru, vinaigrette au Melfor* 7,50 €
- ◆ *Assortiment de saveurs iodées façon TAPAS :* 16,90 €
 - *verrine de saumon mariné*
 - *gambas*
 - *rillettes de la mer*
 - *fromage blanc au haddock*
 - *chou cru aux algues*

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

Nos Plats

- ◆ *Fleischschnacka de veau, citron confit, éclats d'olives et romarin - Salade verte - farce de veau roulée dans une pâte à nouille - mijotée au bouillon* 19,90 €
- ◆ *Poitrine de cochon " fermier " nage de coques au raifort
Roïgebrageldi - légumes du moment* 23,20 €
- ◆ *Paleron de bœuf fondant au sel de Guérande
Roïgebrageldi - crudités - condiment d'Alsace* 22,00 €
- ◆ *Assiette végétale à l'huile de colza " bio " et graines de tournesol* 18,00 €
- ◆ *Choucroute de la Mer - beurre blanc
cabillaud - saumon mariné - haddock - gambas* 28,40 €
- ◆ *Cabillaud à la plancha - herbes fraîches en pesto
Risotto de sarrasin et quinoa aux légumes* 23,70 €
- ◆ *Brochettes de gambas à l'huile de homard
Roïgebrageldi - fromage blanc aux herbes* 24,90 €

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

Balade le long des Quais ...

36,00 €

♦ Foie gras de canard " sel - poivre - Cognac " chutney oignons - mirabelles
- supplément 4,50 € -

♦ Bocal du pêcheur - saumon mariné - crevettes
concombre - tartare d'algues - crème d'avocat

♦ Rillettes de lapin à la graine de moutarde - aubergine confite
coulis de légumes rouges



♦ Cabillaud à la plancha - herbes fraîches en pesto -
Risotto de sarrasin et quinoa aux légumes

♦ Poitrine de cochon " fermier " nages de coques
Roigebregeldi - légumes du moment

♦ Fleischschnacka de veau , citron confit, éclats d'olives et romarin - Salade verte
farce de veau roulée dans une pâte à nouille et mijotée au bouillon



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

♦ Sorbet framboise arrosé de Crémant d'Alsace

♦ Le dessert du jour

♦ Gâteau pêche - abricot à l'ancienne, légèrement caramélisé

Menu bout 'chou 12,00 €

(moins 12 ans)

Tranche de cochon grillé, tomate, pommes à l'alsacienne
2 boules de glace au choix

Les changements dans le menu à 36,00€ ne sont pas possibles

... la Note sucrée :

♦ Terrine de chocolat aux cerises	9,00 €
♦ Confiture de " vieux garçon " <i>mirabelles et griottes à l'eau de vie de Kirsch, servi avec glace vanille</i>	12,00 €
♦ Sorbet framboise arrosé de Crémant d'Alsace	9,00 €
♦ Kougelhopf glacé <i>plaisir d'Alsace sous forme de mousse glacée aux raisins, noisettes, biscuit, kirsh...</i>	9,50 €
♦ Gâteau " pêche - abricot " de mémé légèrement caramélisé	9,00 €
♦ Sorbet citron arrosé de Marc de Gewurztraminer	10,00 €
♦ Le dessert du jour	9,00 €
♦ GLACES ET SORBETS 3 boules au choix : vanille - chocolat - nougat mangue - cerise - poire	8,00 €

Fromages

♦ La portion de Munster, miel et cumin	7,90 €
♦ Bibeleskas - salade verte	6,90 €