

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 - artichaut à l'huile -
coulis de légumes rouges* 11,30 €
- ♦ *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*
 - *St Jacques*
 - *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 bœuf, champignons sauvages, estragon - Salade verte* 19,90 €
farce de boeuf roulée dans une pâte à nouille - mijotée au bouillon
- ◆ *Duo de cochon fumé sauce Munster* 22,20 €
pommes rissolées - légumes du moment
- ◆ *Paleron de bœuf fondant au sel de Guérande* 22,30 €
Pommes sautées - crudités - condiment raifort
- ◆ *Choucroute traditionnelle aux cinq garnitures* 24,60 €
1/2 saucisse de Montbéliard - viennoise - jambonneau - échine - lard
- ◆ *Choucroute de la Mer - beurre blanc* 28,80 €
cabillaud - saumon mariné - haddock - St Jacques
- ◆ *Cabillaud grillé - sauce crémée tomate-romarin* 23,80 €
Risotto sarrasin-quinoa aux légumes
- ◆ *Brochettes de St Jacques beurre citronné légèrement iodé* 29,90 €
Spaetzls maison

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 - artichaut*
coulis de légumes rouges



♦ *Cabillaud grillé - sauce crémée tomate-romarin*
Risotto sarrasin-quinoa aux légumes

♦ *Duo de cochon fumé au Munster*
Pommes rissolées - légumes du moment

♦ *Fleischschnacka de boeuf, champignons sauvages, estragon - Salade verte*
farce de boeuf 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)

Saucisse d'Alsace, tomate, pommes sautées
2 boules de glace au choix

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

... la Note sucrée :

♦ Fondant chocolat, pomme et orange confite	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 - cassis - poire	8,00 €

Fromages

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