

## Menu du Marché à 35.00 €

*La Terrine de Gibier au foie gras  
Mesclun aux pignons de pin*

-----

*Le Magret d'oie au miel,  
Grenade et citron vert  
Buewespaetzle en persillade et légumes*

-----

*L'assiette de Fromages frais et affinés et  
Mesclun de salade (supplément 4.00€)*

-----

*La Meringue à la glace au Fromage Blanc*



## Menu Gourmet à 47.00 €

*Le Magret de Canard farci au foie gras  
Légèrement fumé  
Compote d'abricots, gelée de figues*

-----

*La pause plaisir*

-----

*Le Fondant de Daquet rôti et  
Son jus aux parfums d'hivers  
Roesti de pommes d'Artois et légumes*

-----

*L'assiette de Fromages frais et affinés*

-----

*Le Strudel Mangue Ananas et son sorbet coco*

## Nos Entrées

- Le Foie gras de canard cuit en basse température  
(environ 80g) compote et brioche ..... 18.50 €*
- Le duo de Sandre fumé et saumon d'Ecosse fumé  
Pain tiède à l'encre de seiche ..... 17.50 €*
- La cassolette de la mer et son feuilleté ..... 17.50 €*

## Nos Poissons

- Le filet de Sandre rôti sur peau aux coquillages ..... 21.00€  
Risotto et sauce crème aux coquillages*
- Les ravioles de homard breton ..... 22.50€  
Nage de légumes crémée*

## Nos Viandes

- Le Steak Tartare ..... 16.00€  
Viande hachée par nos soins, puis assaisonnée, « épicée ou pas » ; « poêlée ou pas » à vous de préciser !  
Accompagné de pommes frites*
- Le Gigolet de Chevreuil aux girolles ..... 24.50€  
Morceaux de gigot sans nerf rôtis puis tranchés, crème de girolles et des spaëtzle en garniture*
- Le Mignon de Veau aux trompettes de la mort ..... 26.00€  
Accompagné de grumbeerekaerle*
- Le filet de Bœuf race Charolaise et son os à moelle ..... 29.00 €  
Infusion au poivre de Madagascar, accompagné de roesti de pommes d'Artois*

Toutes nos viandes sont de provenance union européenne (sauf précision).

Nos légumes proviennent essentiellement de la maison Fessmann à Gertwiller ainsi que de chez M. Greiner à Pfaffenhoffen.



## Nos Spécialités Alsaciennes

**Les Fleischnecke**..... 13.50€

Viande de bœuf hachée roulée avec la pâte à nouille, sauce tomate à la crème, lardons, oignons et champignons.

**Les Schniderspätzle aux escargots**..... 14.90€

Les « chutes du tailleur » sont des morceaux de pâtes à nouilles cuites au bouillon de bœuf puis assaisonnés avec escargots, julienne de légumes ail et crème fraîche

**Les Mehlknepfle à l'ancienne**..... 13.50€

Des gros Spaetzle, sauce à la crème, lardons, oignons accompagné d'une salade verte

**Les Buewespaetzle au Saumon d'Ecosse**..... 14.90€

Gnokj Alsacien (zizi de garçon) oignons, crème fraîche, saumon et crevettes

**Les Grumbeereknepfle à l'ancienne** ..... 14.90€

Quenelles de pommes de terre, sauce à la crème, lardons, oignons accompagnées d'une salade

**Les Grumbeerekaerle au saumon fumé** ..... 14.90€

Galette de pommes de terre sur lit de salade verte et saumon fumé, œuf au plat

## Nos Burgers

**Burger Savoyard**..... 13.00€

Jambon de pays, sauce cocktail, cornichons, buns fait maison, salade, fromage à raclette et deux steaks hachés frais fait maison de 90 g, servi avec de la salade et des frites et du ketchup maison

**Burger Grec**..... 13.00€

Salade en chiffonnade et tzatziki, concombre, oignon, chèvre chaud buns maison aux graines de courges et un steak haché frais de 180g fait maison et servi avec de la salade des frites et du ketchup maison



## Nos Woks

**Wok Oriental**..... 13.00€

*Viande de giros, oignons rouges, jus de veau lié, vermicelles de soja, carottes*

**Wok Pêcheur**..... 13.00€

*Saumon , crevettes, épices thaï, oignons rouges, vermicelles de soja, carottes, crème fraîche*

## Nos Plats Végétariens

**Les ravioles aux légumes** ..... 15.50€

*Ravioles farcies aux artichauts, carottes, cèleri, panais et ricotta sauce à la crème végétale de tomates et bouquet de mesclun*

**Le Risotto végétal**..... 14.90€

*Risotto à la crème végétale avec des légumes juste saisis (oignons rouges, carottes, poivrons, choux rouge et petits pois)*

**Les Grumbeerekaerle au saumon fumé** ..... 14.90€

*Galette de pommes de terre sur lit de salade verte et saumon fumé, œuf au plat*

