



Nos menus

ENFANT 12 €

Steak haché bio ou saucisses
ou aiguillettes de volaille pannées
Spätzles ou pommes de terre sautées
Glace maison

DU JOUR

Tous les midis, hors week-end et jours fériés

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 13€50

Entrée + Plat + Dessert 18€00

SUGGESTION 37 €

Entrée du jour
Suggestion du jour ou Choucroute
ou Poisson du moment
Fromages de la vallée
Dessert du jour

PLAISIR 60 €

Foie gras de canard maison
Mosaïque de Saumon Nori
Sorbet arrosé
Filet de canette au miel et aux épices
Fromages
Dessert à la carte



Les entrées de Nathalie

FROIDES

Le Foie gras de canard maison,
confiture de fruits secs

Petite ou grande portion

26 €

Terrine maison selon l'inspiration du chef,
crudités, courgettes et poivrons pickles

12 €

16 €

Assiette Alsacienne

*Salade choucroute, crémeux aumunster,
jambon cru et cervelas rôtis*

14 €

17 €

Crudités de saison

9 €

11 €

Salade mixte

*(Pommes, tomates, noix, croûtons, toast de chèvre et dès de
tomme)*

10 €

14 €

CHAUDES

Croque Monsieur façon Flammenkueche

16 €

Escargots

x6 10 €

x12 16 €



La carte de Michaël et Antoine

Nos incontournables

- Escalope de porc fermier,
réduction de pinot blanc et estragon 24 €
- Choucroute Alsacienne aux 6 viandes 23 €
- Munstiflette aux lardons, salade verte
ou version végétarienne 19 €
- Cordon bleu de veau pané à la chapelure de Brezel,
Sauce munster 28 €
- Mozaique de Saumon Nori, beurre blanc,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 25 €
- Burger Montagnard
*Pain, roësti, oignons et lard paysan grillés, steak haché,
tomates, bibalakass et tomme*
Existe en version végétarienne 20 €

Tous nos plats sont accompagnés de Spaetzles ou pommes de terre sautées et légumes






Nos fromages

L'assiette de fromages du pays(lemidi)	7 €
Le buffet de fromages du pays (<i>Uniquement le soir</i>)	9 €

Les desserts de Léa

L'indémoudable vacherin glacé	10€
Pavlova aux fruits de saison	8 €
Brookie et crème anglaise	8 €
Café ou thé gourmand	9 €
Fontainebleau aux myrtilles	8 €
Crème brûléeàlapistache	9 €
Tarte du jour	7 €
Les glaces ousorbets(deuxboules)	7 €
Pâtisserie dujour	9 €



Ardoise à suggestion

Filet de Merlu rôti sur peau,
risotto et beurre blanc à l'anis étoilé 25 €

Risotto crémeux et tomates confites 16 €
(Veggie)

Filet de canette au miel et aux épices 25 €

Mozaique de saumon nori, beurre blanc,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive
25 €

Salade :

Tomate Anciennes, Burrata de
Bufflone et Pesto maison

Petite: 12

Grande: 17