




Sauf les midis des mercredis, jeudis et vendredis

Entrées

-  Croustillant de Gambas au Chorizo,
Choux Fleur et Maï Zewele caramélisés 14.00
- Brandade de Pommes de Terres aux Artichauts, Jaune
d'œufs Confits et Tuiles de Pain 12.00
-  Asperge Grenobloise, Truite Saumonée Fumée de
Sparsbach et Crème de Raifort 15.00
-  Découpe de Concombre marinés à la Grenade et au Citron
Vert, Feta et Sorbet Betterave au Vinaigre Balsamique 12.00



Coup de Cœur du Chef



Plat Végétarien

mes
Sélections
du
verroir

Plats Végétariens



Feuilleté d'Asperges,
Sauce Hollandaise parfumée à l'Aspérule

20.00

Menu Enfant à 9.00€

Grillade avec Frites et Légumes

2 Boules de Glace

Poissons






Filet de Bar aux Fraises, Mousseline de Pommes de
Terre aux Olives et Huile de Basilic 24.00

Médailles de Lotte,
Fricassée d'Orecchiette aux Asperges vertes, 26.00
Echalion Confit et Sauce Béarnaise

Poulpe grillé, Piperade, 22.00
Jambon de Bayonne, Anchoïade et Patatas Bravas

Viandes

-  Paillard de Dinde au Pissenlit,
Œuf Poché, Croutons Lardons et Randonneur 20.00
-  Suprême de Poulet fermier « Alsace Label Rouge » 24.00
aux Morilles et Asperges panées
- Paleron de Bœuf Braisé, gratiné à l'Ail des Ours, 22.00
Jus réduit aux Olives Noires,
Tomates Cerises et Pignons de Pin
-  Caille farcie au Randonneur aux Orties,
Fondant de Petit Pois, 22.00
Oignons Grelots Confits et Sauce à la Licorne Black

Les petits Plats

De « Papi Jeannot »



Salade du Chef

(Salade, Foie gras de Canard poêlée, Beignet de Randonneur, Gambas grillée, Dos de Cerf fumé

18.00 13.00



Bibeleskaes à la truite saumonée de Sparsbach de notre Fumoir et Pommes sautées

18.00

Fricassée de Rognon de Veau à la Moutarde

20.00

Desserts

Sélection de 3 Fromages	11.00
Croustillant Choco, Garriguettes et Crème de Citron vert	12.00
Snickers revisité de Jade	10.00
Apfelkiechle, Rhubarbe et Glace Vanille	10.00
Coupe Glacée Chantilly (3 parfums au choix)	7.00
Café Liégeois	7.00
Sorbet Arrosé	8.00
Dame Blanche	7.00

Menu de saison à 40.00€

Croustillant de Gambas au Chorizo,
Choux Fleur et Maï Zewele caramélisés

Ou

Brandade de Pommes de Terres aux Artichauts,
Jaune d'œufs Confits et Tuiles de Pain



Poulpe grillé, Pïperade,
Jambon de Bayonne, Anchoïade et Patatas Bravas

Ou

Paillard de Dinde au Pissenlit,
Œuf Poché, Croutons Lardons et Randonneur



Sélection de Fromages

Ou

Snickers revisité de Jade