






Notre carte sauf les mîdis des mercredis, jeudis et vendredis

## Entrées

- |   |   |       |
|---|---|-------|
|   | Croustillant de Gambas au Chorizo,<br>Variation de Céleri et Gel de Bloody Mary               | 14.00 |
|    | Carpaccio d'Espadon à l'huile de Menthe,<br>Fondant de Petit Pois et Crème de Raïfort         | 16.00 |
|    | Tarte Tatin de Tomates,<br>Tête de Moines et Pickles de Girolles                              | 14.00 |
|   | Découpe de concombre à la Grenade,<br>Fromage Frais et Glace Betterave au Vinaigre Balsamique | 12.00 |
|  | Coup de Cœur du Chef  |       |
|  | Plat Végétarien   |       |

mes  
Sélections  
du  
verroir

# Plats Végétariens



Pasta à la Truffe d'été,  
Œuf poché et Copeaux de Parmesan

18.00



Bouddha Bowl au Quinoa  
et au Fromage de Chèvre Frais Cendré

16.00

## Menu Enfant à 10.00€

Grillade avec Frites et Légumes

\*\*\*\*\*

2 Boules de Glace

# Poissons






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

Dos de Merlu, Carottes confites à la Verveine,  
Gel de Citron et Riz Noir 22.00

Poulpe grillé, variation de Tomates, Mozzarella,  
Sauce Anchoïade et Patatas Bravas 22.00

# Viandes

	Paillard de Veau, Roquette, Parmesan, Pignon de Pin et Tomates Cerises	25.00
	Suprême de Poulet Fermier, Tartelette à la Tomate et jus à la truffes d'été	24.00
	Filet de Bœuf gratiné aux Herbes du Jardin, Caviar d'Aubergine et Réduction Pinot Noir	30.00
	Épaule d'Agneau confite, Crumble de Merguez, Houmous, petits légumes et Gel de Citron	20.00

# Les petits Plats

## De « Papi Jeannot »



Salade du Chef

(Salade, Truite saumonée fumée, Beignet de Randonneur,  
Gambas grillée, Jambon Serrano « Grande Réserve »)

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
Tarte Tatin Pommes Pruneaux flambée à l'Armagnac, Glace Vanille	12.00
Snickers révisité de Jade	10.00
Salade de Pêche Blanche, croquant de Chocolat au Muesli, Sorbet Menthe	10.00
Mille-feuille Abricot Romarin, Caramel au Beurre salé	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,  
Variation de Céleri et Gel de Bloody Mary

Ou

Découpe de concombre à la Grenade,  
Fromage Frais et Glace Betterave au Vinaigre Balsamique



Dos de Merlu, Carottes confites à la Verveine,  
Gel de Citron et Riz Noir

Ou

Épaule d'Agneau confite, Crumble de Merguez,  
Houmous, petits légumes et Gel de Citron



Sélection de Fromages

Ou

Snickers révisité de Jade