

TARTES FLAMBÉES

Tarte Traditionnelle

(Fromage blanc—Oignons et Lardons)

9.50

Tarte au « Gruyère »

(Fromage blanc—Oignons—Lardons et Fromage râpé)

11.00

Tarte du Herrensteín

(Fromage blanc—Oignons—Lardons et Randonneur)

14.00

Tarte au Munster

(Fromage blanc—Oignons—Lardons et Munster)

14.00

Tarte aux Champignons gratinée

(Fromage blanc—Oignons—Lardons—Champignons et Fromage râpé)

14.00

Tarte « Fraîcheur »

(Fromage blanc—Tomates séchées—Copeaux de Parmesan—
Vinaigre Balsamique et Mesclun)

13.00

Tarte à la Truite fumée

(Fromage blanc—Oignons—Truite saumonée de Sparsbach fumée
et Pesto à l'Ail des Ours)

17.00

Tarte flambée du Mois

(Fromage blanc—Tomates Cerises confites, Mozzarella,
Jambon de Parme et Pesto)

14.00

Plat de Salade (pour 4 personnes)

6.00

Portion de frites (2 pers.)

6.00

TARTES FLAMBEES SUCREES

Tarte aux Pommes

(Crème—Pommes—Cannelle et Sucre) 9.50

Tarte aux Pommes arrosée au Grand-Marnier ou au Calvados

(Crème—Pommes—Cannelle et Sucre) 12.00

Tarte aux Fruits de saison

(Crème—Fruits de Saison—Sucre) 10.50

Desserts

Coupe Glacée Chantilly (3 parfums au choix)

(Café, Chocolat, Vanille, Fromage blanc, Caramel, Fraîse, Framboise, Cassis Orange sanguine, Citron et Passion) 7.00

Café Liégeois / Chocolat Liégeois 7.00

Sorbet Arrosé 8.00

Dame Blanche 7.00

Snickers revisité de Jade 10.00

Mousse aux « Charbons de Bouxwiller », Sorbet Framboise 10.00

Café Alsacien, Gascon, Lorrain, Français ou Irish coffee 8.00