








Nos Entrées



Terrine de canard et foie de volaille, gelée au vieux porto, Salade verte	15.- €
Crudités de saison   (Carottes, concombres, céleri, betteraves)	15.- €
Tartine de chèvres chauds au miel et au raisins secs  	15.- €
<i>Salade mesclun et vinaigrette à l'huile d'olive</i>	
Salade vigneronne  <i>Au fromage Emmental et saucisse de cervelas</i>	15.- €
Salade fraîcheur et crevettes 	17.- €
<i>(Concombre, tomates, citron vert, menthe et cardamome)</i>	
Foie gras d'oie et de canard  <i>Gelée au vieux Porto</i>	30.- €

Nos Plats



Steak de Portobello, Légumes d'été, Galette de pommes de terre 	22.- €
<i>(Champignons de Paris géants cuisinés aux épices chipotle et tomates)</i>	
Tête de veau, sauce ravigote  <i>Pommes vapeur, Salade verte</i>	24.-€
Bibalakas «fromage blanc » et sa tranche de Munster 	13.-€
<i>Assaisonné d'ail, oignons, ciboulette et pommes de terre vapeur</i>	
Suprême de pintade rôtie, jus à l'origan  <i>Légumes de saison Griespflutta</i>	26.-€
Travers de porc braisé la bière de Saint-Louis 	26.-€
<i>Légumes de saison, Galette de pommes de terre</i>	
Bœuf gros sel, Crudités de saison  <i>Pommes vapeur, raifort</i>	25.-€
Faux-filet de bœuf, beurre maître d'hôtel  	28.-€
<i>Légumes, Galette de pommes de terre</i>	

Nos Tartes Flambées

Traditionnelle nature <i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons</i>	9.- €
Gratinée <i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons et gratinée au fromage</i>	10.- €
Champignons <i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons et champignons frais</i>	10.- €
Munster <i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons et fromage de Munster</i>	11.- €
Chèvre <i>Fromage blanc, crème, oignons, lardons et fromage de chèvre</i>	11.- €
<u>En dessert</u> : Pommes cannelle et flambée au calvados	11.- €



Plat végétarien,



Possibilité plat sans gluten

SVP A préciser à la commande