













Nos Entrées



Terrine de canard et foie de volaille, gelée au vieux porto, Salade verte	18.- €
Crudités de saison   (Carottes, concombres, céleri, betteraves)	15.- €
Tartine de chèvres chauds au miel et au raisins secs  	16.- €
<i>Salade mesclun et vinaigrette à l'huile d'olive</i>	
Salade vigneronne  Au fromage Emmental et saucisse de cervelas	16.- €
Salade fraîcheur et crevettes 	18.- €
<i>(Concombre, tomates, citron vert, menthe et cardamome)</i>	

Nos Plats



Salade Caesar « façon Diligence »	20.- €
Filet de truite saumonée rôtie, tomates & zest d'orange	32.- €
<i>Graines de fenouil torréfiées, Légumes d'été et pommes de terre nature</i>	
Tête de veau, sauce ravigote  Pommes vapeur, Salade verte	26.-€
Bibalakas «fromage blanc » et sa tranche de Munster  	14.-€
<i>Assaisonné d'ail, oignons, ciboulette et pommes de terre vapeur</i>	
Suprême de pintade rôtie Nuddle au parmesan, tomate provençale	28.-€
Travers de porc braisé la bière de Saint-Louis 	27.-€
<i>Légumes de saison, Galette de pommes de terre</i>	
Bœuf gros sel, Crudités de saison  Pommes vapeur, raifort	27.-€
Faux-filet de bœuf, beurre aux herbes 	29.-€
<i>Légumes, Galette de pommes de terre</i>	

Nos Tartes Flambées

Traditionnelle nature Fromage blanc, crème, oignons, lardons	10.- €
Gratinée Fromage blanc, crème, oignons, lardons et gratinée au fromage	11.5 €
Champignons Fromage blanc, crème, oignons, lardons et champignons frais	11.5 €
Munster Fromage blanc, crème, oignons, lardons et fromage de Munster	13.- €
Chèvre Fromage blanc, crème, oignons, lardons et fromage de chèvre	13.- €
<u>En dessert</u> : Pommes cannelle et flambée au calvados	13.- €



Plat végétarien,



Possibilité plat sans gluten

SVP A préciser à la commande