

Apéritif du jour :

Coupe de crémant d'Alsace Carte Noire «*Materne Haegelin*»
et crème de cerise «*Joseph Cartron*» 7.- €



Accompagné d'une planchette à partager :

Produits locaux Chapeau D'Paille à Attenschwiller 17.- €



Cassolette d'escargots de Margaux et champignons des bois 18.-€

La boîte de sardines de La Pointe de Penmarc'h Millésime 2021 15.-€
Pommes vapeur, salade verte

Salade de choux blanc et carotte à l'huile de noisette 16.-€
Fromage frais frits et croûtons

Boîte à fromage d'Alsace fondue aux épices « Le Chauffe Moi » 25.-€
Viande séchée, pommes vapeur

Soupe gratinée à l'oignon 12.-€

Desserts

Torche aux marrons
12.€

Biscuit Joconde en 
de chocolat, sorbet cerise
et coulis fruits exotique
12.€

Notre vin du Mois

Les Petits Pins 2022
Dom Brial à Baixas (66)
AOP Côtes du Roussillon Village

D'un rouge profond aux reflets violines,
ce vin se partage au nez entre fruits rouges mûrs et
fruits cuits avec une pointe épicée
En bouche, ce vin offre une belle fraîcheur,
une belle minéralité et une belle longueur

28.€

Nos plats sont « fait maison » 

Chaque 1er jeudi du mois et le mercredi la veille :

Steak tartare préparé devant vos yeux ! **Frites** 27.-€

Le prochain : Mercredi 6 & Jeudi 7 mars (réserver votre table et votre steak)