

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 Attenschiwller 17.- €

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	
Cocotte de tripes au vin blanc, Pommes vapeur	26.-€
Tournedos Rossini, Légumes et frites	38.-€
Gambas flambées au cognac, sauce au curry, Riz thaï	34.-€

Dessert

Torche aux marrons
12.€

Notre vin du Mois

Languedoc-Corbières "Essentielle"
syrah 70% grenache, mourvèdre
Domaine La Cendrillon 2020



Récolté à la main et vinifié avec un interventionnisme minimum
Robe rubis éclatant. Le nez est riche, gourmand et fruité
mêlant les arômes de fraise et framboise avec de subtiles
notes de cassis et petites baies noires. La bouche est ample,
généreuse, croquante avec des tannins présents & bien fondus

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 3 & Jeudi 4 avril (réserver votre table et votre steak)