



### Apéritif du jour :

Coupe de crémant d'Alsace  
et sa crème de framboise «Joseph Cartron» 7.- €



Accompagné d'une planchette à partager :  
Produits locaux Chapeau D'Paille à Attenschwiller 17.- €


La boîte de sardines de La Pointe de Penmarc'h Millésime 2021	15.-€
Pommes vapeur, salade verte	
Asperges blanches de V9 Village-Neuf, vinaigrette et mayonnaise	30.-€
Assiette aux deux jambons (à l'os et cru de Montagne)	6.-€
Cocotte de tripes au vin blanc, Pommes vapeur	26.-€
Entrecôte paturage d'Irlande sur pierrade aux deux sauces, Frites	35.-€
Gambas flambées au cognac, sauce au curry, Riz thai	34.-€

### Dessert

Torche aux marrons  
12.€

Mille feuilles de framboises  
12.€

Tarte à la rhubarbe  
7.€

Nos plats sont « fait maison » 

### Notre vin du Mois

Black Gorilla 2022  
Vin de France  
Domaine Guinand, St-Christal (34)



Rouge pourpre intense, d'une rare beauté  
Arômes de fruits rouges et d'épices mêlés  
Ample et riche qui exprime puissance et élégance

28.€

### Suggestion :

Steak tartare préparé en salle devant vous ! **Frites** 27.-€

**Le prochain : Mercredi 15 & Jeudi 16 mai** (réserver votre table et votre steak)