Apéritif du jour :

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

Accompagné d'une planchette à partager :

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

La boite 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.-€

Gambas flambées au cognac, sauce au curry, Riz thaï 34.-€

Chaque semaine,
Découvrez notre pièce de viande sur pierrade avec ses 2 sauces

Dessert

Tartelette au citron
meringuée

12.€

Nos plats sont « fait maison

Notre vin du Mois

Grand Veneur 2021
Côtes du Rhône, Alain Jaume

L'expression d'un terroir, la force d'une tradition

La robe du vin est rouge grenat
avec des reflets violacés

28.€

Suggestion :

Steak tartare préparé en salle devant vous ! Frites 27.-€
Le prochain : *Mercredi 5 & Jeudi 6 JUIN* *(réserver votre table et votre steak)*