



Apéritif du jour :

Coupe de crémant d'Alsace
et sa crème de quetsch «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	
Cocotte de tripes au vin blanc, Pommes vapeur	26.-€
Gambas flambées au cognac, sauce au curry, Riz thai	34.-€
Choucroute Nouvelle Garnie aux 5 viandes	31.-€
(lard salé, lard fumé, collet fumé, viennoise, saucisse fumée)	
Jambonneau braisé à la bière de Saint-Louis sur choucroute	28.-€
Pommes vapeur	
<u>Chaque semaine,</u>	
Découvrez notre pièce de viande sur pierrade avec ses 2 sauces	
<u>A partir du jeudi en soirée :</u>	
Moules de Bouchot AOP de la Baie du Mont-Saint-Michel à la crème	26.-€
Frites	

Dessert

Choubrest
Mousse du Paris Brest
dans un chou maison

12.-€

Notre vin du Mois

Essentiel 2020
Languedoc Corbières
Domaine de la Cendrillon

Robe rubis éclatant
Riche, gourmand et fruité sur des arômes de
fraise et framboise, avec de subtiles notes de
cassis et petites baies noires
Ample, généreuse et onctueuse, tanins soyeux
et fondus et fondus

28.- €

Nos plats sont « fait maison »

Suggestion : (pensez à réserver votre table & votre steak ;-))

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

Cette semaine : Mercredi 2 et Jeudi 3 octobre