

La tranche de Foie gras de canard cuit au torchon	18.00€
Le Saumon fumé par nos soins	14.60€
La salade de chèvre chaud sur pain aux noisettes	11.60€
L'Assiette de crudités de saison	8.60€
L'Avocat vinaigrette, crevettes, pamplemousse et sauce cocktail	15.60€
L'Assiette de terrines à l'ancienne et crudités	14.60€
La salade de cervelas ou salade mixte	10.60€
L'Assortiment de charcuterie alsacienne	12.00€
6 Escargots 8.00€ / 12 Escargots au Beurre à l'ail	14.60€
Le Pâté en croûte crudités	14.60€
La Soupe de poissons Maison et ses croûtons garnis de rouille	10.20€
Le Pavé de saumon à l'aneth, riz et légumes	19.60€
Le Filet de Sandre aux pleurotes riz et légumes	25.60€
Les Noix de Saint Jacques aux pleurotes riz et légumes	25.60€
L'émincé de Rognons de veau à la sauce moutarde à l'ancienne, spaetzles et légumes	22.60€
Les Ris de veau aux pleurotes, nouilles fines	26.00€
La tête de Veau, sauce vinaigrette, pommes nature	16.60€
Le Cordon Bleu de Veau à la crème, frites et légumes	21.10€
Le Cordon Bleu de Veau au Munster, spaetzles et légumes	23.80€
L'escalope de veau à la crème champ, frites et légumes	19.60€
Le Filet de bœuf aux morilles, frites et légumes	29.80€
Le Filet de bœuf, sauce au poivre vert, frites et légumes	24.60€
Le Filet de bœuf et son beurre Maître d'hôtel, frites et légumes	22.60€
La pièce de Bœuf « Châteaubriand » et sa sauce béarnaise maison, garnie de légumes et frites (pour 2 personnes)	58.00€
L'entrecôte de Bœuf grillée, beurre Maître d'hôtel, frites et légumes	21.60€
La Choucroute tradition garnie (5 viandes)	19.60€
Le pot de Soufflenheim garni de son Baeckeffe, salade verte	17.60€
La Bouchée à la reine garnie et sa croûte feuilletée	15.60€
Le Pavé de gibier du moment garni, späezles et légumes	22.60€
Le Civet de gibier du moment, späezles et légumes	15.60€

Taxes et services compris/ prix net