

Pour toute réservation (réservation ouverte à partir du 29 septembre) : 06.60.29.16.43



Nos plats se préparent avec amour, comme tout le reste

Prix en € TTC

Bouchée à la Reine, riz (poulet d'Alsace et quenelle de volaille)	19.50€
Cabillaud en croute de chorizo, écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et thym, sauce vierge à la tomate confite (possibilité sans chorizo à la demande)	22.00€
Tagliatelles fraîches, sauce pesto et tuile parmesan	16.00€
Joue de bœuf confite, pomme grenailles, carottes, oignons grelots, jus de viande	22.00€
Steak frites - beurre maître d'hôtel	22.00€



Les desserts sont toujours gourmands...

Crème Brulée	6.50€
Citron en trompe l'œil, gel citron	6.50€
Café gourmand (salade de fruits, brownie, cannelé, club Foret Noire)	7.50€


« Fait Maison »

LES BOISSONS ALCOOLISEES

Prix en € TTC

Bière pression Licorne	4.00€
Picon	4.50€
Panaché	3.50€
Kir Crémant Beblenheim	7.00€
Kir Vin blanc	5,00€
Coupe de Crémant Beblenheim	6.00€
Verre de vin rouge	5.00€
Verre de vin blanc	5.00€
1/4 Rouge	9.00€
1/4 Blanc	9.00€
1/2 Rouge	14.00€
1/2 Blanc	14.00€
Bouteille d'Auxerrois Cave de Cleebourg (75cl)	23.00€
Bouteille de Bordeaux Château Fillon Cuvée l'Apogée (75cl)	23.00€
Bouteille de Crémant Beblenheim (75cl)	27.00€

LES BOISSONS NON ALCOOLISEES

Eau plate Carola (50cl)	3.00€
Eau gazeuse Carola (50 cl)	3.00€
Canette de Coca / Coca Zéro (33cl)	3.50€
Canette de Jus de pomme (33cl)	3.50€

LES BOISSONS CHAUDES

Café grains	2.50€
Thé/Infusions	2.50€



(Liste des allergènes disponible sur simple demande)

Toutes nos viandes sont d'origine France ou Alsace

