MENU DE PÂQUES

45€ PAR PERSONNES
HORS BOISSONS

ENTRÉES

Œuf parfait, petits pois et saumon fumé Bømlo

Ou

Terrine de foie gras poêlé, gelée au Banyuls et Kougelhopf toasté

PLATS

Duo d'agneau, côtelettes et épaule confite, purée Joël Robuchon

Ou

Brochette lotte-gambas, risotto arborio et sauce au safran d'Alsace

ASSIETTE DE FROMAGE SUPPLÉMENT 7€

DESSERTS

Choux tricotés de Pâques

Ou

Sablé mangue, sorbet exotique

UNIQUEMENT LE DIMANCHE MIDI ET LE LUNDI MIDI

TARTES FLAMBÉES

Traditionnelle 9 €

Crème, oignons, lardons

Gratinée 10 €

Crème, oignons, lardons, fromage

Forestière 11 €

Crème, oignons, lardons, fromage, champignons

Chèvre 12 €

Crème, oignons, lardons, chèvre, herbes de provence

Munster 12 €

Crème, oignons, lardons, Munster AOP

Ribeaupierre 12 €

Crème, oignons, lardons, Ribeaupierre à l'ail des ours

La Flambée d'Argent 13 €

Crème, oignons, lard fermier, Ribeaupierre à l'ail des ours

LES SUCRÉES

Pomme 7 €

Myrtille 8 €

Choco/noisette 8 €

Retrouvez nos suggestions de desserts maisons au tableau

Servis uniquement les soirs, et
le midi des week-end et des jours fériés

NOS PLANCHETTES

Planchette Charcut' **8/15 €**
(Petite / Grande)

Assortiment de charcuteries de qualité et fumaisons maison

Planchette Mixte **17 €**

Assortiment de charcuteries et de Fromages

Planchette de fromages **7/13 €**
(Petite / Grande)

Assortiment de Fromages d'ici et d'ailleurs

Planchette saumon fumé maison **16 €**

Saumon fumé Bömlo, salade et pain toasté

Terrine maison du moment **Nous consulter**

NOS SALADES

Salade fermière **15 €**

Œuf Plein Air, croutons, lard Paysan et magret fumé maison

Salade de la mer **17 €**

Œuf Plein Air, croutons, saumon fumé maison et Brebis frais BIO

Suggestion végétarienne et poisson du moment à retrouver au tableau

N'hésitez pas à nous faire part de vos allergies ou régimes particuliers

Servis uniquement les soirs, et
le midi des week-end et des jours fériés

NOS PLATS

Le Vif Burger — 16 €

Bretzel Bun, Steak de bœuf maison
choucroute rôtie, Ribeaupierre,
lard croustillant

En version XL +4€
Servi avec frites et salade

Le cordon bleu de Veau maison (20 min) — 24.5 €

Munster AOP **ou** Ribeaupierre,
sauce forestière

Servi avec des spaetzles maison

Tartare de Boeuf Charolais au couteau — 19 €

Recette classique mais
indémodable !

Servi avec frites et salade

Frites
ou
Spaetzles Maisons

Portion supplémentaire

4 €

MENU ENFANT

Servi jusqu'à 12 ans

10.5 €

Paire de knacks, frites

ou

Volaille sauce crème, Spaetzles

---

1 boule de glace au choix

Tous nos plats sont affichés prix nets et services compris