Tartes flambées

(Servies du jeudi au dimanche soir)

- **Pâte fraîche tous les jours**
- **Tous les ingrédients sont 100% bio**

	Petite	Normale
La classique : crème, lardons, oignons **accords boissons:** Pinot blanc, Sylvaner	5,70€	9,90€
La gratinée : crème, lardons, oignons, gruyère **accords boissons:** Pinot blanc, Pinot noir	6€	11,50€
Aux champignons : crème, lardons, oignons , champignons **accords boissons:** Pinot blanc, Pinot noir	6,50€	12€
La persillade : crème, lardons, oignons, ail-persil **accords boissons:** Pinot blanc, Sylvaner	6,5€	12€
A la tomme de l'ami Frintz : Tomme de la Ferme des carrières (fromage local, de caractère, bien affiné), crème, lardons, oignons , **accords boissons:** Pinot blanc, Pinot noir	6,5€	12€
Aux pommes (tarte sucrée, recommandée en dessert): Crème, pommes, cannelle, flambée au Biersky (Elsass spirit) **accord boisson:** Gewurztraminer	8€	15€

Liste des allergènes fournie sur demande.
Prix TTC NET, service compris.
Tous les plats sont faits maison, avec des produits frais, le plus souvent bios et si possible locaux.

LES ENTRÉES

	Petite	Grande
Salade fermière – poulet grillé, tomme, champignons, noix, œuf dur, tomate) vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	9,80€	16,50€

Accords boissons : *BEAUJOLAIS ou VIN ROUGE CORSE*

	Petit	Grande
Tarte fine aux poireaux – fromage de chèvre –	8,90€	17,50€

Accords boissons : *PINOT GRIS MOELLEUX, PINOT NOIR*

	Petite	Grande
Nems de légumes et viande de porc grillé – vinaigrette épaisse –	9€	17€

Accords boissons : *PINOT BLANC, GEWURZTRAMINER*

LES PLATS

Burger de saumon maison, compotée de fenouil au saté, salade verte et frites fraîches 22€
Accords boissons : PINOT BLANC ou CHABLIS

Onglet de bœuf, fondue d'échalottes confites, sauce au miel de Jean Schivy 23€
Accords boissons : BORDEAUX ou VIN CORSE

Coq au Riesling – Tagliatelles 21€
Accords boissons : RIESLING ou PINOT GRIS MOELLEUX

Lasagnes de légumes grillés et ricotta 18€
Accords boissons : MUSCAT ou PINOT NOIR ou BEAUJOLAIS
(plat végétarien)

Accompagnement : pommes dauphines, légumes de saison, frites ou spätzle

Menu petits apprentis : 9,50€

Spätzle façon carbonara ou nuggets,
frites ou spätzle, légumes de saison,
1 boule de glace
Accord boisson : SIROP À L'EAU

À noter : Toutes nos viandes sont nées, élevées, et abattues **en France**

LES DESSERTS

Accords boissons pour tous les desserts : PINOT GRIS MOELLEUX L'ENCHANTEUR, CRÉMANT ROSÉ RITT, ou GEWURTZTRAMINER HENGST

Dessert du moment	(voir vitrine)	4,80€
Glace artisanales	Cannelle, citron, framboise, pistache, vanille, café, chocolat, quetsche (avec alcool)	2,9€ / boule
Café liégeois	Café froid, glace vanille, chantilly	8,50€
Coupe exotique	Boule coco, coulis passion, boule citron, rhum et ananas frais	9,50€
Dame blanche	glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,00€
Fondant de chocolat	Chocolat noir, sorbet pistache	11,00€
Banana Split	Banane, crème glacée, chocolat chaud, crème chantilly	9,80€