

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€
La forestière : 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 de chèvre chaud – vinaigrette au miel et à la noisette	10,50€	18€
<i>Accords boissons : BEAUJOLAIS ou VIN ROUGE CORSE</i>		

	Petit	Grand
Crème de céleri – Toast au morbier – chips de jambon de sanglier	10€	17€

Accords boissons : PINOT GRIS MOELLEUX, PINOT NOIR

	Petite	Grande
Bruschetta nordique – Toast au saumon fumé maison – fromage frais, câpres, oignons,	12€	19€

Accords boissons : PINOT BLANC, CHABLIS

LES PLATS

Burger maison à l'effiloché de bœuf (origine France), façon Teriyaki 23€
Accords boissons : CÔTES DU RHÔNE ou BORDEAUX

Saltimbocca de veau (origine France) au fromage frais et aux épinards – crème de jambon fumé 25€
Accords boissons : BEAUJOLAIS ou PINOT NOIR

Choucroute de poissons – anguille, truite saumonée de chez Kircher (Sparsbach), sandre poché et écrevisses 25€
Accords boissons : PINOT BLANC, CHABLIS, MUSCADET

Suprême de poulet jaune fermier grillé – farci aux champignons 23€
Accords boissons : BEAUJOLAIS, CÔTES DU RHÔNE

Steak végétal grillé maison (poireau, carotte, riz, boulgour, lentilles, oignons) 18€
(plat végétarien)

Accords boissons : PINOT GRIS MOELLEUX

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

Menu petits apprentis : 9€

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

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 des Iles	Boule coco, coulis passion, boule citron, rhum et ananas frais	9,50€
Dame blanche	glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,00€
Cookie cream	Cookie maison, glace chocolat, chocolat fondu, chantilly	8,00€
Poire pochée au cidre	Glace cannelle, miettes de spéculos	9,50€