

Les 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	5,70 €	9,90 €
La gratinée : crème, lardons, oignons, gruyère	6 €	11,50 €
Aux champignons : crème, lardons, oignons, champignons	6,50 €	12 €
La persillade : crème, lardons, oignons, ail-fines herbes	6,50 €	12 €
A la tomme de l'ami Frintz : tomme de la Ferme des carrières (fromage local, de caractère, bien affiné), crème, lardons, oignons	6,50 €	12 €

Accords boissons pour toutes les tartes ci-dessus: SYLVANER, PINOT GRIS ou PINOT NOIR

Aux pommes (tarte sucrée, recommandée en dessert): Crème, pommes, cannelle, flambée au Biersky (Elsass spirit)	8 €	15 €
--	-----	------

Accord boissons : GEWURZTRAMINER

LES ENTRÉES

	Petite	Grande
Velouté potimarron, poêlée de girolles en persillade, lardons paysan	12,50 €	17,00 €
<i>Accords boissons : PINOT GRIS MOELLEUX (L'Enchanteur)</i>		
Œuf parfait bio, crème de Munster au Cumin, et mouillette de pain de seigle de chez JK	12,50 €	17,00 €
<i>Accords boissons : PINOT NOIR</i>		
Croustillant d'épaule d'agneau confite au four bois, madeleine salée à l'estragon et à la moutarde	13,00 €	19,00 €
<i>Accords boissons : PINOT GRIS ou ESTOUBLON</i>		

LES PLATS

Cordon bleu de sanglier de nos forêts, au comté et poêlée de champignons 24 €

Accords boissons : BORDEAUX

Pavé de saumon label rouge grillé, risotto d'épeautre au céleri et aux noix, crème légère au raifort 25 €

Accords boissons : RIESLING ou CHABLIS

Cuisse de canard confite par nos soins, galette de choucroute au lard paysan, pommes de terre grenaille, sauce au Pinot Noir 23 €

Accords boissons : PINOT NOIR

Plat végété: Dahl de lentilles blondes d'Alsace, lait de coco, courgette et coriandre 19,50 €

Accords boissons : PINOT GRIS ou ROSÉ

--

Menu apprenti : 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

Dessert du moment	(Voir vitrine)	5,00 €
Assiette	Brioche façon pain perdu, éclats de cookies et crémeux de nocciolata	8,50 €
Coupe glacée	Coupe châtaigne et rhum ambré, glace marron et rhum raisin, éclats de marrons caramélisés, meringue et chantilly	9,00 €
Glace artisanale	Vanille, chocolat, café, citron, fraise, rhum raisin, pistache, cookie, fruits de la passion, marrons	2,90€ <i>la boule</i>
Café liégeois	Café froid, glace vanille, chantilly	8,50 €
Irish coffee	Whisky sucre de canne, café, chantilly	9,80 €
Dame blanche	Glace vanille, chocolat fondu, chantilly	8,00 €
Coupe Artisans	Coupe de fruits frais, glace fruits de la passion, crème de cassis	9,80 €

Accords boissons pour tous les desserts :

PINOT GRIS MOELLEUX L'ENCHANTEUR, CRÉMANT ROSÉ RITT, ou GEWURTZTRAMINER