



- À LA CARTE -

LES ENTRÉES / STARTERS

 Végétarien

Salade printanière aux asperges, jambon Serrano et œuf mimosa <i>Spring salad with asparagus, Serrano ham and deviled egg</i>	S 9.50€ L 18.50€
½ douzaine d'escargots à l'alsacienne <i>Half a dozen Alsatian-style snails</i>	9.00€
Velouté de petits pois et son pesto à l'ail des ours, croûtons  <i>Cream of green peas soup with wild garlic pesto and croutons</i>	7.50€
Cocktail de crevettes, tartare de mangue, guacamole <i>Shrimp cocktail, mango tartare and guacamole</i>	9.00€
Poke bowl végétarien (légumes frais, céréales), vinaigrette à l'huile de sésame grillée  <i>Vegetarian poke bowl (fresh vegetables, grains), with toasted sesame oil vinaigrette</i>	S 8.00€ L 12.00€

LES PLATS / MAIN COURSES

Souris d'agneau braisée, croquette de pommes de terre, crème d'ail confit et aubergine rôtie <i>Braised lamb shank, potatoes croquette, confit garlic cream, and roasted eggplant</i>	23.90€
Burger printanier (bun tourbillon, steak haché Angus, bacon, double cheddar mûré, sucrose, cornichons, sauce barbecue), frites rustiques et salade verte <i>Spring burger (swirl bun, Angus beef patty, bacon, aged double cheddar, baby gem lettuce, pickles, barbecue sauce), served with rustic fries and green salad</i>	21.90€
Poisson du marché, duo d'asperges, pesto à l'ail des ours, sauce hollandaise et rattes <i>Market fish with a duo of asparagus, wild garlic pesto, hollandaise sauce, and Ratte potatoes</i>	22.90€
Saltimbocca de veau gratiné à la sauge au jambon italien et mozzarella, linguines et jus crémeux <i>Veal saltimbocca gratinated with sage, Italian ham and mozzarella, served with linguine and a creamy jus</i>	22.90€
Tartelette d'asperges déstructurée, œuf parfait et espuma d'oignons caramélisés (morceaux d'asperges, œuf parfait, espuma et brisure de pâte feuilletée)  <i>Deconstructed asparagus tartlet with a soft-cooked egg and caramelized onion espuma (asparagus pieces, soft egg, espuma, and puff pastry crumble)</i>	18.90€

LES DESSERTS / DESSERTS

Framboisier et son coulis <i>Raspberry cake with its coulis</i>	8.00€
Tiramisu stracciatella <i>Stracciatella tiramisu</i>	8.00€
Millefeuille rhubarbe-vanille <i>Rhubarb and vanilla mille-feuille</i>	9.00€
Vacherin glacé vanille-fraise <i>Vanilla and strawberry ice cream vacherin</i>	8.00€
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	8.00€
Autour des fraises...	
Fraises nature <i>Fresh strawberries</i>	7.00€
Fraises chantilly <i>Strawberries with whipped cream</i>	8.00€
Fraises au sucre <i>Strawberries with sugar</i>	8.00€
Fraises Melba <i>Strawberries Melba</i>	9.50€