

- À LA CARTE -

LES ENTRÉES / STARTERS

 Végétarien

Club sandwich au poulet (chips de jambon Serrano séché, salade, tomate) <i>Chicken club sandwich (Serrano ham crisps, lettuce, tomato)</i>	8.00€
Beignets de calamars, sauce tartare, salade verte <i>Calamari fritters, tartar sauce, green salad</i>	9.00€
Velouté de carottes, crème au cumin et chips de carotte  <i>Carrot velouté, cumin cream and carrot crisps</i>	7.50€
Grumbeerekiechle, bibeleskase, saumon fumé, pickles de légumes <i>Grumbeerekiechle, bibeleskase, smoked salmon, pickled vegetables</i>	8.00€
Salade de mâche aux lardons grillés, croûtons de pain et oeuf poché <i>Lamb's lettuce salad with grilled bacon, bread croutons and poached egg</i>	8.50€
Salade Alsacienne (choux blanc, cervelas, gruyère, oeuf dur, tomate) <i>Alsatian salad (white cabbage, cervelas sausage, Gruyère cheese, hard-boiled egg, tomato)</i>	7.50€

LES PLATS / MAIN COURSES

Rognons de veau émincés au Madère et champignons, spaetzles <i>Sliced veal kidneys with Madeira wine and mushrooms, spaetzles</i>	20.90€
Burger Basque (bun'n'roll, steak haché Angus, tomme, chorizo, sucrine, poivrons grillés, sauce cocktail), frites rustiques <i>Basque burger (bun'n'roll, Angus beef patty, tomme cheese, chorizo, baby romaine lettuce, grilled peppers, cocktail sauce), rustic fries</i>	21.90€
Chipirons en persillade, risotto façon paëlla <i>Garlic and parsley baby squid, paella-style risotto</i>	20.90€
Raviolis farcis aux légumes grillés et fromage frais, espuma au parmesan  <i>Ravioli filled with grilled vegetables and fresh cheese, Parmesan espuma</i>	18.90€
Ballotine de poulet façon cordon bleu, légumes de saison, crème de champignons de Paris, frites rustiques <i>Chicken ballotine "cordon bleu" style, seasonal vegetables, button mushroom cream, rustic fries</i>	22.90€
Bouchée à la reine (croûte maison), tagliatelles <i>Vol-au-vent (homemade puff pastry shell) with tagliatelle pastas</i>	22.90€
Gratin de spaetzles au munster et au lard paysan <i>Spaetzle gratin with Munster cheese and smoked bacon</i>	14.50€

LES DESSERTS / DESSERTS

Craquant au chocolat (tuile à l'orange et amandes, mousse chocolat) <i>Chocolate crunch dessert (orange and almond tuile, chocolate mousse)</i>	8.50€
Tiramisu bananes caramélisées, spéculos <i>Caramelised banana tiramisu, speculoos</i>	8.00€
Profiteroles au chocolat <i>Chocolate profiteroles</i>	9.00€
Kougloff glacé au marc de Gewurtz <i>Iced Kouglof with Gewürztraminer marc</i>	7.00€
Crumble aux pommes, glace vanille <i>Apple crumble, vanilla ice cream</i>	7.90€
Coupe de glace <i>Ice cream selection</i>	7.50€
Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	8.00€