

Entrées

Velouté de petits pois rafraîchi à la menthe, asperges vertes en cappuccino	9
Ballotin de pissenlit, œuf poché bio, chips de lard, croutons épicés	10
Mousseux de chèvre aux poivrons confits, coulis de betterave rouge, tapenade	11
Saumon fumé maison, grumbeerekiechle, fromage blanc aux herbes	15
Foie gras de canard, chutney de mirabelle de Walter, pain aux fruits secs	19

Fromages & desserts

Assiette de fromages AOP	12
Finger Nougat / Chocolat, salade d'oranges, crème vanillée au safran d'Altorf	11
Comme un tiramisu au café fort, servi en fine tartelette	9
Verrine rhubarbe-fraise, miel de chez Durner, crumble à la cannelle	11
Apfelkiechel caramélisé au sucre roux, compote et sorbet pomme	10
Café ou Thé gourmand, trois gourmandises	9

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 12H00 À 13H30
 ET DE 19H00 À 21H30 FERMETURE SAMEDI MIDI,
 DIMANCHE ET JOURS FERIES

Plats

26	Filet de bar snacké à la plancha, multicolore de chou braisé au Riesling, purée de vitelotte
21	Bonbons de grosses crevettes au jambon fumé, mousseline de jeunes carottes, jus corsé
19	Wok de suprême et cuisse de poulet « Alsace » garniture printanière, sauce au pinot noir
28	Faux-filet de bœuf Simmenthal maturé 14 jours, poivre noir de Sarawak, écrasé de pomme de terre
21	Risotto au riz « Arborio » cuit crémeux, curry de légumes de saison, tuiles croustillantes au parmesan
21	Tartare de bœuf au couteau, frites et mesclun de salade

Spécialités régionales

21	Choucroute du DIANA aux 5 viandes
22	Vol au vent à l'ancienne, ris de veau, sauce Porto, tagliatelles IGP « Grand-mère »

Offre Lunch

21	Plat du jour + Café gourmand Uniquement valable le midi du lundi au vendredi
----	---

Pour toute envie gourmande pour vous ou vos enfants, n'hésitez pas à nous demander de vous concocter un menu adéquat. N'hésitez pas à nous communiquer vos allergies, intolérances ou régimes spécifiques.

Prix nets en euros, taxes et service compris