


Nos Menus

Menu Terroir 22€:

Salade de goujonnettes de truite, sauce bacon 

ou

Tarte à l'oignon

Filet de truite saumonée de Cathy, sauce à l'oseille, pommes vapeur en souvenir du Père 

ou

Coq au riesling garni 

ou

Choucroute garnie 

Tarte maison

ou

Vacherin 

Menu découverte:

32€ sans vins / 38€ avec vins

Foie gras de canard et d'oie cuit à basse température, chutney du moment, toast maison

ou

*Assiette gourmande
(pickels de légumes, foie gras, magret de canard fumé
et aiguillette de volaille)*

Assiette du pêcheur

ou

Rosace de filet de veau sur roestis, sauce morilles

Crème brûlée

ou

*Bavarois aux fruits rouges, pasteis de nata garni
(Flan vanille, chocolat, pistache et coulis de fruits
rouges et caramel)*

Menu enfant: (12 ans)

(1 boisson comprise)

1 plat de la carte 14€

ou

*Saucisse, jambon ou poisson (garniture au choix)
et Dessert (tarte ou glace) 10€*

Notre Carte :

NOS SALADES

Salade de poissons grillés, vinaigrette citronnée 15€

Salade de volaille et veau, vinaigrette au porto 15€

Salade de pickles, vinaigrette 15€

ENTREES

Foie gras de canard et d'oie cuit à basse température chutney du moment, toast maison 19€

Haché de truite saumonée fumée et salée, œufs de truite et salade de wakame (algues) 17€


Escargots de Magali et Stephane au beurre, persil et ail

Demi-douzaine 8€ / Douzaine 13€ 

POISSONS

Brochette de St - Jacques et gambas, sauce coco, risotto à la tomate 21€

Filet de truite saumonée de Cathy, sauce à l'oseille, pomme vapeur en souvenir du Père 16€ 

*Truite du vivier aux choix 16€ 
(amandes, riesling, meunière ou cuisson bleu)*

VIANDES

Tête de veau, sauce gribiche 18€

Rognons de veau à la moutarde 17€

Choucroute garnie 16€ 

Suprême de pintade, speatzlés, sauce au crémant 16€

Filet de Bœuf grillé, fagots de haricots verts, roesti, sauce marchand de vin 20€

FROMAGES

Assiette de fromages du pays Welche 10€ 

DESSERTS

Vacherin glacé 9€ 

Crème brûlée 9€

*Bavarois aux fruits rouges, pastéis de nata garnie 10€
(Flan vanille, chocolat, pistache et coulis de fruits rouges et caramel)*

*Coupe de glace 6€ les 3 boules
(fraise , framboise, myrtille, citron, vanille chocolat et café)*