



CARTE D'ETE

NOS SALADES/NOS ENTREES :

La salade de Pot au Feu <i>(paleron cuit dans un bouillon de légumes maison)</i>	17 € /Entrée 11 €
La salade Paysanne <i>(salade verte, tomate confite, lardons, croutons, œuf au plat, Comté)</i>	17 € /Entrée 11 €
La salade Fraicheur <i>(salade verte, tomate confite, melon, pomme granny Smith, fromage de brebis)</i>	17 € /Entrée 11 €
La salade Duo de saumon <i>(salade verte, tomate confite, tomates cerise, saumon fumé, saumon gravelax)</i>	19 € /Entrée 12 €
La salade Périgourdine <i>(salade verte, tomate confite, foie gras maison, magret canard fumé, gésiers de canard)</i>	22 € /Entrée 14 €
La salade César du Chef <i>(sucrine, filet de poulet mariné, tomate cerise, sauce César du Chef, parmesan reggiano, croutons, gressinis)</i>	22 €
La Rilette de Féra du Lac <i>(selon arrivage)</i> et sa crème de raifort	17 €
Le Gaspacho Original Andalou <i>(poivrons, tomates, concombre, piment d'Espelette)</i>	9 €

*Nous ne travaillons que des produits **frais** et de **qualité**. Nos viandes et charcuteries alsaciennes proviennent de la Boucherie artisanale Secrets du Val d'argent-SCHERWILLER*



NOS PLATS :

L'Entrecôte Simmental 300g et son beurre maître d'hôtel <i>Pommes de Terre sautées, salade verte</i>	27 €
Le Tartare de bœuf Simmental, coupé maison au couteau, sur lit de carpaccio <i>Pommes de terre sautées, salade verte</i>	25 €
Le gratin provençal <i>Salade verte</i>	16 €
Les Pommes de terre sautées et Bibeleskäs <i>Salade verte</i>	15 €
Le munster pané <i>Pommes de terre sautées, salade verte</i>	15 €
La Choucroute <i>3 garnitures de viandes et de charcuteries alsacienne</i>	22 €
La Choucroute royale <i>6 garnitures de viandes et de charcuteries alsacienne</i>	28 €
Le Jarret braisé à la bière de cerise, miel sur choucroute <i>Spätzle</i>	25 €
Le Rognon de Veau, émincé ou entier, Aux 2 moutardes ou flambé au cognac – <i>Pommes de Terre sautées</i>	25 €
Le Fleischnecke et son foie gras poêlé	25 €
Le Tournedos de Sandre (<i>selon arrivage</i>) sur lit de choucroute <i>Pommes de Terre vapeur</i>	28 €

NOS ACCOMPAGNEMENTS :

Spätzle
Pommes de terre sautées
Les légumes du marché



**Mais aussi nos Tartes flambées fraîches, à partager,
comme en Alsace.**

Le soir uniquement

L'authentique	12 €
La fermière	14 € (lard des pays de Savoie)
La Vosgienne	14 € (munster)
La Savoyarde	14 € (Reblochon)
La Forestière	14 € (champignons de Paris)
La Nordique	15 € (saumon fumé)

Le dimanche

de 10h30 à 14h

Le **Brunch** dans tous ses états ! du sucré au salé, du froid au chaud, ou dans le sens que vous voulez... 25 €



NOS DESSERTS :

Les Fruits frais, selon l'humeur du Chef	10 €
La Mousse au chocolat voluptueuse sur lit de gavotte	10 €
Les Tartes aux fruits, comme en Alsace	10 €
La Faisselle, aux fruits rouges ou nature	8 €
L'assiette vraiment gourmande et son café	14 €
Les Glaces artisanales de chez Perrière	
La Coupe 3 boules	8 €
La Coupe arrosée	12 €