

# À PARTAGER SANS MODÉRATION

PANIER GRIGNOTAGE (sticks fromage, nuggets, oignons rings, calamars frits)	2 PERS	7.50 EUROS
	4 PERS	15.00 EUROS
PLANCHETTE APÉRO (assortiment de charcuteries)	2 PERS	8.00 EUROS
	4 PERS	16.00 EUROS

## NOS ENTRÉES

SALADE GOURMANDE (salade verte, foie gras maison, magret fumé maison.)	13.00 EUROS
SALADE PÊCHEUR (salade verte, saumon fumé maison, crevettes, noix st jacques)	13.00 EUROS
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (salade verte, fromage de chèvre sur croûtons)	13.00 EUROS
SALADE MIXTE (cervelas, gruyère râpé gros)	12.50 EUROS

POUR TOUS SUPPLÉMENT 2.50 EUROS

# NOS PLATS

## SALADES

SALADE GOURMANDE (salade verte, foie gras maison, saumon et magret fumé maison.)	17.00 EUROS
SALADE PÊCHEUR (salade verte, saumon fumé maison, crevettes, noix st jacques)	17.00 EUROS
SALADE DE CHÈVRE CHAUD (salade verte, fromage de chèvre sur croûtons)	16.00 EUROS
SALADE MIXTE (cervelas, gruyère râpé gros)	15.50 EUROS

## VIANDES

ENTRECÔTE : (sauce au choix: maître d'hôtel, poivre vert, forestière, crème)	22.00 EUROS
CORDON BLEU DE VEAU PANÉ À LA CRÈME (jambon blanc, emmental, pané à la chapelure de pain)	23.00 EUROS
CORDON BLEU DE VEAU PANÉ (jambon blanc, emmental, pané à la chapelure de pain)	22.00 EUROS
CORDON BLEU DE VEAU AU MUNSTER (jambon blanc, munster, pané à la chapelure de pain)	24.00 EUROS
CROUSTILLANT DE VOLAILLE (tomme d'Alsace ,lard fumé ,pané à la pétale de maïs)	20.00 EUROS
TARTARE DE BŒUF (coupé au couteau préparé à la minute)	20.00 EUROS
ESCALOPE DE VEAU A LA CRÈME	20.00 EUROS