



Menu Bouche à oreille

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER
LE VENDREDI 16 OCTOBRE AU DÉJEUNER
ET DU DIMANCHE SOIR 18/10
AU VENDREDI 23/10 À MIDI

ENTRÉE

TERRINE DE VOLAILLE AU FOIE GRAS MAISON

PLATS AU CHOIX

PERSILLÉ DE BASSE CÔTE ANGUS, SAUCE BÉARNAISE

GOUJONNETTES DE FILET DE CARPE, SALADE VERTE,
MAYONNAISE, FRITES

DESSERT AU CHOIX

ASSIETTE DE FROMAGES ALSACIENS
(BARKAS, TOMME WELSCHES AU PINOT GRIS, MUNSTER)

PROFITEROLE AU CHOCOLAT

MENU 2 PLATS : 28.-

MENU 3 PLATS : 32.-

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE



Menu du Marché de la semaine

RÉSERVATION CONSEILLÉE
À VENIR DÉGUSTER
LE VENDREDI 16 OCTOBRE AU DÉJEUNER
ET DU DIMANCHE SOIR 18/10
AU VENDREDI 23/10 À MIDI

JAMBON FORÊT NOIRE, CRUDITÉS

CHOUROUTE

VACHERIN GLACÉ MAISON

2 PLATS : 17.- 3 PLATS : 20 €

LISTE DES ALLERGÈNES SUR PLACE

VINS DE LA SEMAINE...

VENTOUX ROSE 2025

« TERRE ET AMBRE » ARMAND DARTOIS (AOP)

VIN ROSÉ AU NEZ GOURMAND ET PULPEUX DE PÊCHES, D'ABRICOTS ET DE GROSEILLES. BOUCHE TONIQUE, FRIANDE ET GOURMANDE, FRUITÉE PLEINE DE JEUNESSE ET DE FRAICHEUR. LE VERRE (12 CL) : 6 €

BORDEAUX JEAN DEGAVES 2023 (AOP)

VIN ROUGE SOUPLE ET ÉQUILIBRÉ, SUR LE FRUIT, POSSÉDANT UNE CHAIR SOYEUSE AUX TANINS MÛRS. A DÉGUSTER TOUT AU LONG D'UN REPAS. LE VERRE (12 CL) : 4.50 €





Menu

“Bouillabaisse”

PROPOSÉ TOUS LES JOURS
À PARTIR DU SAMEDI 17 OCTOBRE !
IL EST CONSEILLÉ DE RÉSERVER VOTRE TABLE ET
VOTRE MENU...

SAUMON FUMÉ “BÖMLO”
DE NORVÈGE MAISON



BOUILLABAISSE MAISON
(SOUPE DE POISSONS, DAURADE, ST-PIERRE,
LOTTE, ROUGET, GAMBAS), POMMES DE TERRE
SAFRANÉES, ROUILLE



ILE FLOTTANTE

Menu 2 PLATS (Entrée + Plat OU Plat + Dessert) : 38 €

Menu COMPLET (Entrée + Plat + Dessert) : 45 €

