

## A PARTAGER

*Planche apéro (2 personnes).....18.50€*

## NOS ENTREES

*Salade Niçoise à ma Façon (Salade verte, Oeuf confit, Thon Snacké, Anchois, Olives Vertes, Poivrons Confits).....18€*

*Foie gras maison et son chutney.....18€*

*Gravlax de Truite d'Alsace sur son Caviar du Pauvre .....18€*

*Croûte Forestière et ses Morilles.....18€*

## MENU ENFANT

*Menu fripouille -10 ans.....15€*

*Jambon blanc ou Steak haché, frites ou autre accompagnement*

*1 jus de fruit ou 1 sirop*

*1 boule de glace*

## NOS PLATS

*Foie gras maison et son chutney.....24€*

*Salade Niçoise à ma Façon (Salade verte, Oeuf confit, Thon Snacké, Anchois, Olives Vertes, Poivrons Confits..... 24€*

*Croûte Forestière et ses Morilles.....26€*

*Brochette de Saint-Jacques au Chorizo et sa Purée de Carottes à l'Orange, Fruits de la Passion et Vanille.....32€*

*Plat Végétarien au Gré du Chef.....22€*

*Rognons Flambés au Porto et accompagnés de Frites.....25€*

*Tripes au Riesling et Ses Pommes Vapeur.....23€*

*Magret de canard cuit à la plancha, sauce à l'Orange et sa Garniture.....25€*

*Magret de canard cuit à la plancha, Façon Rossini et sa Crémée de Lentilles, Jus au Foie Gras.....32€*

### *Pièce du boucher du moment*

- Nature.....19€*
- Sauce aux poivres.....23€*
- Sauce Forestière et ses Morilles.....26€*

*Duo de Poissons du moment grillés à la plancha, Sauce Vierge et son accompagnement.....32€*

*Roëstiflette (Roësti maison, Saucisse de Montbéliard, Morbier, Jambon à l'os, Salade verte).....24€*

## NOS DESSERTS

*Café gourmand*.....9,90€

*Tarte du jour*.....6.00€

*Tartelette*.....6.50€

*Finger*.....8.00€

*Trompe l'œil*.....9,80€  
(Fruit selon notre production maison)

*Tiramisu*.....8,00€  
(Parfum selon l'humeur du chef)

*Crème brûlée*.....7,50€  
(Parfum selon l'humeur du chef)

*Pavlova aux fruits rouges*.....8,00€

### *Coupe de glace*

- *1 boule*.....3,00€
- *2 boules*.....5,00€
- *3 boules*.....7,00€

*Assiette de fromages*.....7,50€