

Les Entrées

Pain Bao à l'alsacienne, poitrine de cochon confite, choucroute grillée et pickles de moutarde
11, 00 €

Accras de poissons, patate douce et sauce chimichuri à la mangue
10, 00 €

Ceviche de bar au citron vert et lait de coco
14, 00 €

Tataki de boeuf, déclinaison de fenouil et wakamé
13, 00 €

Les Plats

Belle côte de veau française, purée à la truffe et légumes
29, 00 €

Filet de bœuf Rossini et frites maison
35, 00 €

Magret de canard -ferme Nonnenmacher-, polenta et olives, purée de panais
24, 00 €

Pavé de maigre, croûte de citron aux herbes, risotto de pépinettes à l'encre de seiche
24, 00 €

Les Viandes

Bavette de boeuf	23, 50 €
Faux filet Herdshire	25, 00€

Les Garnitures

Frites Maison
Frites de patate douce
Risotto de pépinette à l'encre de seiche

Toutes nos viandes sont accompagnées d'un jus de viande maison et d'une salade
Choisissez votre garniture ! Garniture supplémentaire : 3, 50€

Nous vous remercions de commander un plat par personne.
Si vous le préférez, vous pouvez opter pour deux entrées

Menu Enfant

Steack Haché ou Nuggets
Frites maison et légumes du moment
Coupe glacée
13,00 €

Les Desserts

Assiette de fromage
9,00€

Belle tranche de Brie à la truffe du Chef
9,00€

Savarin tiède aux agrumes
10,00€

Le Brookie trop gourmand, glace vanille et caramel
11,00€

Carpaccio d'ananas victoria, sorbet citron perrier
10,00€

Pavlova banane et fruit de la passion, ganache montée au chocolat dulcey et fève de tonka
11,00€

Coupe Glacée Maison
Fraise / Framboise / Citron / Café / Chocolat / Vanille / Fruits Exotiques
2,50€ la boule

Les Boissons Gourmandes

Café Affogato
5,50 €

L'espresso Martini
9,00€

L'Irish à votre guise
Italien / Irlandais / Martiniquais / Alsacien
8,50 €