

— Terres —
GOURMANDES
— RESTAURANT —

NOS ENTRÉES

Salade Munster frit   10,00 €

Munster frit maison, lardons,
pommes de terre et salade verte

Flammekueche*  10,00 €

Traditionnelle

lardons, oignons, crème fraîche

Flammekueche* 12,00 €

Gratinée 

lardons, oignons, crème fraîche,
emmental

* Possibilité de partager

Salade César 12,00 €

Poulets croustillants du Chef,
copeaux de parmesan, tomates
confites, salade et sauce César
faite maison

Poke Bowl 9,00 €

Base : Quinoa, concombres, fèves,
mangues, avocats, tomates
cerises et radis.

Gravelax de Saumon 13,00 €

Servi avec des blinis maison au
Sarrasin, crème citronnée

NOS PLATS

Choucroute  22,00 €

Traditionnelle

Knack et saucisse fumée, lard
salé, lard fumé, kassler fumé cuit,
choucroute cuisinée et pommes
de terre cuites

Souris d'Agneau  23,00 €

Sauce miel et thym, petits
légumes, pommes grenailles

Pulled Pork Burger  19,00 €

Effiloché de porc, sauce
barbecue, confit d'oignons,
cheddar, servi avec une salade
coleslaw et des frites de patates
douces

Gnocchis Maison  16,00 €

Servi avec une Ratatouille
confite et de la Mozzarella

Linguines  18,00 €

Servies avec des courgettes et
tomates confites, sauce crevette

Pièce du boucher 24,00 €

Frites et salade

Poke Bowl 16,00 €

Base : Quinoa, concombres, fèves,
mangues, avocats, tomates
cerises et radis.

Filet de Rouget 22,00 €

Sauce Chorizo et Risotto

NOS DESSERTS

Panna Cotta 10,00 €

Avec un coulis aux fruits

Tartelette aux fruits 10,00 €

Choux façon Gaufre  12,00 €

Choux maison servis avec du
chocolat chaud et une boule de
glace vanille

Cheesecake 12,00 €

 Végétarien
 Signature du Chef
 Discover Local

LISTE DES ALLERGÈNES
DISPONIBLE À L'ACCUEIL

• PRIX TTC •

• LISTE DES PRODUITS D'ORIGINE
ANIMALES À L'ACCUEIL

