



— Terres —
GOURMANDES
— RESTAURANT —

NOS ENTRÉES

Flammekueche* Traditionnelle 	10,00 €	Velouté Automnal 	9,00 €
<i>Lardons, oignons, crème fraîche</i>		<i>Velouté de lentilles Corail au lait de coco</i>	
Flammekueche* Alsacienne 	13,00 €	Salade campagnarde	9,00 € / 14,00 €
<i>Lardons, oignons, crème fraîche, munster</i>		<i>Composée de crudités, magret de canard et gésiers de poulet</i>	
Flammekueche* de la saison 	15,00 €	Poke Bowl 	9,00 € / 17,00 €
<i>Potimarron, graines de courge, fêta, oignons rouges</i>		<i>Base : Blé, carottes, petits pois, chou rouge, poulet tandoori, orange (option végétarienne : tofu fumé)</i>	

NOS PLATS

Fregola Sarda 	18,00 €	Pièce du boucher	23,00 €
<i>Façon risotto, champignons et parmesan</i>		<i>Beurre maître d'hôtel, légumes de saison, pommes de terres rissolées</i>	
Filet mignon de porc	22,00 €	Poulpe et spaëtzles à l'encre de seiche 	28,00 €
<i>Sauce aux champignons, purée de potimarron et salade verte</i>		<i>Poulpe grillé, spaëtzles à l'encre de seiche, sauce vierge</i>	
Burger du Chef 	19,00 €		
<i>Au poulet pané, munster, bibeleskaes, confiture d'oignons, frites et salade</i>			

NOS DESSERTS

Sélection de 3 Fromages	12,00 €	Le café des gourmands	10,00€
<i>Fromages servis avec une confiture de figue, des fruits secs et du pain</i>		<i>Café ou thé gourmand, accompagné de crème brûlée, panna cotta, macaron, mini fondant au chocolat, crème glacée</i>	
Kougelhopf version baba 	9,00 €	Moelleux au chocolat	8,00 €
<i>Servi avec une poire pochée au vin rouge * Dessert alcoolisé</i>		<i>Servi avec une crème glacée à la vanille</i>	
		Coupe façon Forêt noire 	12,00 €
		<i>Glace vanille & cerise, sauce chocolat, griottes et chantilly</i>	
		<i>* Dessert alcoolisé</i>	

 Végétarien
 Signature de la Cheffe
 Discover Local

