

## 8LES ENTRÉES

Crème de Butternut émulsion de marron & de lardons grillés	8€
Lingot de Foie Gras de Canard Maison, chutney d'oignons & gelée de coing	16€
Saumon fumé Maison & crème de raifort	15€
Presskopf Maison, crudités & sauce ravigote	9€
Tartine de Chèvre Chaud briochée & salade verte	8€

## LES INCONTOURNABLES

accompagnés de Frites ou Spätzles

Carré de Veau sauce Girolles	20€
Escalope de veau Viennoise	19€
Filet de bœuf Angus, Beurre Maître d'hôtel ou Rossini	25€ 32€
Onglet de Bœuf & échalotes confites ou sauce Munster	19€ 19€
Cordon Bleu de Veau sauce Girolles ou sauce Munster	24€ 24€
Choucroute d'Alsace (lard, lard fumé, kassler & trio de saucisses)	19€
Presskopf Maison, crudités & sauce ravigote	17€
Burger Elsass (steak, galettes de pommes de terre, choucroute & Munster)	17€ 23€
Carpaccio de bœuf & salade verte	12€ 16€
Millefeuille de galettes de pommes de terre, saumon fumé & salade verte	20€
St-Jacques Snackées, risotto crémeux & tagliatelles de Butternut	25€

## LES MARMOTS

(enfants moins de 12 ans)

Spätzles de Mami (crème aux lardons)	
Knack & frites	
*le plat enfant est accompagné d'une glace	

## LE COIN DES VÉGÉTARIENS

Galettes de Pommes de Terre & salade verte	15€
Spätzles aux Girolles & crudités	17€
Spätzles aux Munster & crudités	17€
Tartines de Chèvre Chaud briochées & salade verte	16€
Salade du Jardinier (4 crudités)	15€

## LE COIN DES SPÄTZLES

Spätzles Grand-Mère (crème aux lardons), Jambon fumé & salade verte	17€
Spätzles Girolles, Jambon fumé & salade verte	17€
Spätzles Munster, Jambon fumé & salade verte	17€
Spätzles Saumon, crème aux Girolles & salade verte	20€

## LES TARTES FLAMBÉES & PIZZAS

uniquement le soir

Tarte flambée tradition	10€
Tarte flambée Munster	12€
Tarte flambée Gratinée	11€
Tarte Flambée façon Forestière	12€
Tarte Flambée Saumon	13€
Pizza Roland (tomate, anchois, poivrons, fromage)	12€
Pizza Joséphine (tomate, jambon, champignons, fromage)	12€

## MA TENTATION "DESSERTS"

Tarte du jour	5€
Dessert du jour (voir vitrine)	8€
La Gaufre de Liège, boule de glace & chocolat chaud maison	8€
Crème brûlée	8€
Café gourmand	9€
Dame Blanche ou Café Liégeois	8€
Hopla (glace framboise et Marc de Gewurst)	9€
Vacherin Glacé au fil des saisons	9€
Coupe de Glace 3 boules (choco, vanille, café, nuty, pistache, framboise, citron)	7€
Irish coffee	9€

Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison et de producteurs locaux

## **MENU DU CHEF - 35€**

### **Entrée**

*Crème de Butternut émulsion de marron & de lardons grillés*

*Presskopf Maison, crudités & sauce ravigote*

*Tartine de Chèvre Chaud briochée & salade verte*

### **Plat**

*Onglet de Bœuf & échalotes confites ou sauce Munster*

*Carré de Veau sauce Girolles*

*Burger Elsass*

*simple steak haché de boeuf 150g*

*Choucroute d'Alsace*

*Spätzles sauce Girolles ou sauce Munster ou Grand-Mère  
(accompagnement jambon fumé ou végétarien au choix)*

*Millefeuille de galettes de pommes de terre, Saumon fumé & salade verte*

### **Dessert**

*Au choix à la carte*

## **MENU PLAISIR - 40€**

*Composez votre menu  
Entrée, plat\* et dessert à la carte !*

*\*supplément de 5€ si choix du Filet de Bœuf Angus Rossini en plat.*

*Tous nos plats sont élaborés par nos soins avec des produits de saison et de producteurs locaux*