

Nos Entrées

- Marbré de Foie Gras de Canard et d'Oie en terrine mi- cuite 18,00 €
- Truite Saumonée marinée au sel et aux épices 12,00 €
- Salade du Marché 8,95 €
- Tarte à l'Oignon, Crudités 9,70 €
- Escargots « Du Pré aux Colimaçons » cuisinés au Pinot Noir 13,00 €
- Pâté en croûte de Pintade et Foie Gras 19,00 €

Nos Tartes Flambées Maison

- Nature (Fromage Blanc, Oignons, Lardons) 8,50 €
- Gratinée (Fromage Blanc, Oignons, Lardons, Emmental) 9,00 €
- Munster (Fromage Blanc, Oignons, Lardons, Emmental, Fromage de Munster) 9,50 €
- Ribeaupierre à l'Ail des Ours 9,90 €
(Fromage Blanc, Oignons, Lardons, Fromage de Ribeaupierre Ail des Ours)
- Ribeaupierre au Poivre et Moutarde 9,90 €
(Fromage blanc, Oignons, Lardons, Fromage de Ribeaupierre Poivre et Moutarde)

Les Plats

• Truite confite Sauce au Riesling	19,00 €
• Choucroute de Poissons	21,50 €
• Choucroute de Cochon Bio de nos fermes d'Alsace	19,00 €
• Jambon à l'os braisé à la Broche	14,90 €
(Accompagnement : Frites, Pommes sautées ou Crudités)	
• Bibalaskass avec Jambon à l'os Braisé	16,20 €
• Jarret de Veau confit 72 heures	22,00 €
Pomme purée bien Beurrée, Jus au Thym	
• Bœuf Gros sel, Crudités	14,95 €
• Cordon bleu de Veau au Munster, Frites et Salade	19,80 €
• Tartare au Couteau, Frites et Salade	19,50 €
• Tête de Veau vinaigrette et crudités	15,55 €
• Faux Filet Maître d'Hôtel *	19,95 €
• Filet de Bœuf aux Echalotes *	23,50 €
• Filet de Bœuf Rossini *	26,20 €

* Accompagnements de nos Viandes:

Acras de Pommes de Terre et Brochette de légumes

Fromages

- L'assortiment de Fromages de la Fromagerie Saint Nicolas 8,50 €

Desserts

- Baba à la Fine d'Alsace de la Maison Metté 9,00 €
- Crème Brûlée et sa Glace 7,80 €
- Tarte et sa Glace 5,25 €
- Brownie Noix Chocolat et sa Glace 7,20 €
- Mousse au Chocolat (Aux 2 Chocolats) 6,85 €
- Profiteroles 7,95 €
- Coupe Maison Rouge 7,20 €
(Sorbet Cerise, Coulis de Fruits Rouge, Meringue et Chantilly)
- Mille-Feuille Praliné 7,50 €
- Coupe Praliné 7,20 €
(Glace Praliné, Meringue, Sauce Caramel et Chantilly)
- Dame Blanche 6,80 €
(Glace Vanille, Chocolat Fondu et Chantilly)
- Coupe de Glace (3 Boules) 6,60 €
(Vanille, Fraise, Chocolat, Café, Pistache, Praliné, Citron, Framboise, Cerise, Mirabelle)
- Sorbet Citron préparé par nos soins 9,00 €
Arrosé à l'Eau de Vie de Thym de la Maison Metté
- Café Gourmand 7,35 €

Nos Menus

28,80 €

Tarte à l'Oignon, Crudités



Jambon à l'os braisé à la Broche avec Pommes Sautées



Coupe de Glace (2 Boules) Ou Tarte

36 €

Salade du Marché



Choucroute de Cochon Bio de nos fermes d'Alsace



Sorbet Citron préparé par nos soins

Arrosé à l'Eau de Vie de Thym de la Maison Metté

36,40 €

Escargots « Du Pré aux Colimaçons » cuisinés au Pinot Noir



Faux Filet sauce aux Echalotes

Acras de Pommes de terre et Brochette de Légumes



Profiteroles

Ou

Sorbet Citron préparé par nos soins

Arrosé à l'Eau de Vie de Thym de la Maison Metté

Menu Enfant 8,80 €

Jambon à l'Os Braisé à la Broche

Ou

Saucisses de Strasbourg



Avec Pommes sautées ou Frites



Coupe de Glace (1 Boule)