

La cuisine en mouvement...

Mises en bouche

Prix en Euros

<i>Les Filets de Rougets poêlés, Salade Lentilles Printanière</i>	15.-
En accompagnement, un verre de Muscat Sec 2010 Mas des Caprices par Mireille & Pierre Mann	4.90-
<i>Le Marbré de Foie Gras de Canard aux Rís de veau et Morilles</i>	17.-
En accompagnement, un verre de Pinot Gris « Cuvée Marie » 2009-2010 Domaine René Meyer	3.70-
<i>La Queue de Boeuf, Foie Gras de Canard Poêlés et petits Légumes en Gelée de Pot au Feu</i>	13.-
En accompagnement, un verre de Pinot Auxerrois « Blanc de Katz » 2009-2010 Domaine René Meyer	2.70-

La terre et les airs

<i>Le Cordon Bleu d'Agneau au Jambon Cru et Chèvre Frais, Note provençale</i>	21.-
En accompagnement un verre de Massaya 2007 Domaine Brunier	5.00-
<i>Le Filet de Boeuf « Símmenthal » Juste poêlés, à la Crème de Morilles et ses Garnitures de Saison.</i>	26.-
En accompagnement un verre de Fitou « Anthocyane » 2009 Mas des Caprices par Mireille & Pierre Mann	5.00-
<i>Le Mignon de Veau rôti aux Asperges et son Rísotto crémeux au Parmesan.</i> . .	24.-
En accompagnement un verre de Pinot Noir « Noir de Katz » 2010 Domaine René Meyer	3.90-
<i>Le Magret de Canard au Four et son Confit de Griottes.</i>	19.-
En accompagnement un verre de Corbières Retour aux Sources 2009 Mas des Caprices par Mireille & Pierre Mann	4.50-

La Mer et les Cours d'eau

<i>Le Pavé de Cabillaud rôti et sa Brandade à l'Ail Confit, Jus de Volaille</i>	21.-
En accompagnement un verre de Destinéa 2010 Sauvignon Domaine Mellot	4.00-
<i>Le Pot au Feu de la Mer au Bouillon Anisé et ses légumes Printaniers</i>	22.-
En accompagnement un verre de Riesling « Clos des Escargots » 2009-2010 Domaine René Meyer	3.00-
<i>Le Filet de Daurade Royale en Croute aromatique d'Agrumes et son Fumet à la Coriandre</i>	19.-
En accompagnement un verre de Pinot Gris « Clos des Escargots » 2010 Domaine René Meyer	3.20-

(Les vins Proposés ne sont que des suggestions pour accompagner au mieux les mets)

Le Terroir Alsacien

Mises en Bouches

Prix en Euros

La Tarte à l'Oignon de « Belle Maman »	7.-
La Salade vigneronne à l'Emmenthal et Fleischwurst	8.-
Le Presskopf Maison « Gribiche Fine » et Mesclun de Salades	9.-
Les Escargots du vigneron « Maison » la 1/2 douzaine	8.-
La Terrine de Volaille aux Pistaches et ses Crudités de Saison	11.-
Le Duo de Carpes et Saumon fumé par nos soins, salade de saison et crème légère au Raïfort	13.-

La Terre et les Aires

Le Jarret avant braisé à l'Os et Crudités de Saison	14.-
La Tête de Veau « Gribiche fine » et Pommes sautées	14.-
La Choucroute à l'Alsacienne	16.-
Le Pâté chaud vigneron et ses crudités du Moment	15.-
La Traditionnelle Bouchée à la Reine et ses Nouilles fines	17.-
Les Rognons de veau en Cocotte cuisinés à la Moutarde et au Vin Blanc d'Alsace ..	17.-
Le Dos de Brochet braisé sur Choucroute, sauce au Crémant	18.-
<u>Le Baeckeofe aux trois viandes (A commander la veille)</u>	16.-

Escapade Gargantuesque

Mises en Bouche de Saison....



Le Marbré de Foie Gras de Canard
Aux Rís de Veau et Morilles



Les Filets de Rougets Poêlés, Salade de Lentilles Printanière



Le Granité à la Violette



Le Mignon de Veau Rôti aux Asperges et son Risotto crémeux au Parmesan



La Tête de Moine et sa Tuile au Roquefort



Le Vacherin glacé Fraîse et Rhubarbe selon nos Pâtisiers

46 €

39 € (Poisson ou Viande)

Une sélection de trois Vins au Verre vous est proposée pour
Accompagner au mieux les différents Mets au prix de 14 €

Compositions...

...Gourmande

La Queue de Boeuf, Foie Gras de Canard poêlé en gelée de Pot au Feu
ou

LA Salade croquante aux Noix de Saint Jacques



Le Magret de Canard au Four et son Confit de Griottes

ou

Le Filet de Daurade Royale en Croute aromatique d'Agrumes
Et son Fumet à la Coriandre



Assortiment de Fromages d'Alsace

ou

Le Tiramisu Maison et son Café Frappé

ou

La Panacotta aux Fruits Exotiques

32 €

...Alsacienne

Le Duo de Carpe et Saumon

Fumé par nos soins

ou

Les Six Escargots « maison »



La Traditionnelle Bouchée à la Reine

ou

Le Dos de Brochet sur Choucroute



La Crème Brulée du Moment

ou

Le Sorbet Arrosé

23 €

...Retour du Marché

Servi avec un verre de Vin suivant...
...les envies de Sydonie ou Stéphanie

Une Mise en Route



Un Plat pour Résister



Une Douceur

3 plats : 18 €

2 plats : 14 €

1 plat : 11 €

(Servi les lundi, mardi et vendredi Midis)

...Gastro'mêmes

(jusqu'à 12 ans)

La Petite Bouchée à La Reine

ou

Filet de Poisson du marché



Moelleux au Chocolat

ou

La glace au choix

12 €