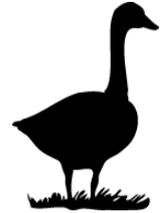


TOUS LES JEUDIS SOIRS

VENEZ DEGUSTER NOS TARTES FLAMBÉES AVEC NOTRE FORMULE A VOLONTE

11,90€ / PERSONNE
(hors tartes flambées sucrées)



Nos tartes flambées

➤ Normale	7,70€
➤ Gratinée	8,10€
➤ A l'ail	8,10€
➤ Aux champignons	8,10€
➤ Aux oignons rouges et ciboulette	8,70€
➤ Chèvre-miel	9,70€
➤ Munster	9,30€
➤ Roquefort	9,70€
➤ Parmesan et jambon cru	9,70€

Nos sucrées

➤ Pomme flambée au calvados	10,70€
➤ Framboise flambée à la framboise	10,70€

Supplément gratiné, champignons, ail ou ciboulette
0,50€

portion de salade verte **2,90€**

*Membre de la Confrérie
du véritable Flammekueche d'Alsace*

Pour vous mettre en appétit...

- Escargots à l'Alsacienne
 - les 6 6,50€
 - les 12 12,00€

- Escalope de foie gras poêlée
sur son pain d'épices, aux fruits du moment 13,50€

- Munster frit, mesclun de salades 8,50€

- Cuisses de grenouilles (6 pièces)
à la crème d'ail ou de ciboulette 9,00€

Nos salades

	Petite	Grande
➤ Salade du maraîcher	5,00€	9,00€
➤ Croustillant de chèvre chaud au miel sur mesclun de salades aux noix	6,50€	11,50€
➤ Salade Strasbourgeoise	6,50€	11,50€
➤ Salade gourmande		15,50€



Les Wok du Chef :

- **Aux légumes** 13,50
- **Aux crevettes** 15,50
- **Au magret de canard** 17,50

Prix nets, service compris
T.V.A à 10 %

Nos poissons

- Saumon, sauce à l'oseille, nouilles 15,50€
- Poisson du marché 17,50€
- Cuisses de grenouilles (12 pièces)
à la crème d'ail ou de ciboulette 18,00€

Les recettes traditionnelles du Chef...

*Certains de nos mets demandent un temps de préparation plus long,
merci de votre compréhension. Régalez-vous !*

- Coq au Riesling à l'Alsacienne, nouilles 14,50€
- Magret de canard aux fruits de saison 17,50€
- Jarret braisé (15 minutes d'attente)
au miel 14,50€
au munster 15,50€
- Escalope de veau sauce crème aux champignons 16,50€
- Cordon bleu de veau (15 minutes d'attente) 17,50€
- Cordon bleu de veau (15 minutes d'attente)
sauce crème aux champignons 18,50€
- Faux-filet de boeuf, beurre maître d'hôtel 16,50€

*Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et garnitures au choix :
spätzle, pommes sautées ou frites.*



Prix nets, service compris
T.V.A à 10 %

Fromages

- Munster 4,50€
- Assiette du fromager 6,50€

Les plaisirs sucrés

- Tarte du jour et sa glace vanille 4,90€
- La véritable crème brûlée 6,00€
- Coupe glacée Alsacienne
(poêlée de fruits de saison, sorbet,
bibeleskaes à la cannelle, crumble) 6,50€
- Crumble de fruits du moment (10 minutes d'attente) 6,50€
- Mousse au chocolat 6,50€
- Moelleux chocolat, glace vanille (15 minutes d'attente) 8,50€
- Croustillant de bananes
flambé au rhum (10 minutes d'attente) 8,00€



➔ CAFÉ GOURMAND 6,50€



Nos douceurs glacées

- Dame blanche
(glace vanille, sauce chocolat et chantilly) 6,50€
- Café liégeois ou chocolat liégeois 6,50€
- Meringue glacée (2 parfums au choix et chantilly) 7,50€
- Kougelhopf glacé au marc de Gewürztraminer 7,50€
- Glaces : 1,90€

vanille, chocolat, café, fraise, pistache *la boule*
- Sorbets : 1,90€

citron, rhubarbe, mirabelle, framboise *la boule*

MENU ALSACIEN

23,50 €



6 Escargots à l'alsacienne

ou

Munster frit, mesclun de salades

ou

Une demi tarte flambée traditionnelle



Jarret au Miel ou Munster

ou

Coq au Riesling à l'alsacienne



Kougelhopf glacé au marc de Gewürztraminer

ou

Tarte maison et sa boule de glace