



# TARTES FLAMBÉES

<b>TRADITIONELLE :</b>	<b>8.00€</b>
Crème, Oignons, Lardons	
<b>CIBOULETTE :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette	
<b>GRATINÉE :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Emmental	
<b>CHAMPIGNONS :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Champignons	
<b>CAMPAGNARDE :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Ciboulette, Ail	
<b>MUNSTER :</b>	<b>9.20€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Munster	
<b>POMMES EN DESSERT :</b>	<b>10.50€</b>
Crème, Cannelle, Pommes Flambées au Calvados	

## *FLAMBÉES TENDANCES*

*1/2 Tarte Flambée sur Assiette avec Bouquet de Salade*

<b>SAUMON :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Aneth, Oignons, Saumon Fumé, Jus de Citron, Echalotes	
<b>SEGUIN :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Chèvre, Miel, Basilic, Pignons de Pin	
<b>NORMANDE :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Camembert, Pommes, Miel, Pignons de Pin	
<b>HERBES FRAICHES :</b>	<b>8.80€</b>
Crème, Oignons, Lardons, Tomates Séchées, Herbes, Parmesan	

*Tarte Flambée Tendance en Grand Format : 11.80 €*

# PIZZAS

<b>REINE :</b>	<b>9.00€</b>
Tomate, Origan, Mozzarella, Jambon et Champignons	
<b>PAYSANNE :</b>	<b>9.50€</b>
Tomate, Origan, Mozzarella, Lardons, Oignons, Crème	
<b>VÉGÉTARIENNE :</b>	<b>9.50€</b>
Tomate, Origan, Mozzarella, Artichaut, Poivrons, Champignons et Tomates Séchées	
<b>CHORIZO :</b>	<b>10.00€</b>
Tomate, Origan, Poivrons, Mozzarella, Oignons, Chorizo, Maïs	
<b>POULET :</b>	<b>10.00€</b>
Tomate, Origan, Mozzarella, Poulet, Maïs, Poivrons	
<b>FRUITS DE MER :</b>	<b>10.30€</b>
Tomate, Origan, Mozzarella, Fruits de Mer, Oignons, Câpres, Crème, Ail	

# BOISSONS

## LES APÉRITIFS REGIONAUX

Crémant d'Alsace 12cl	4.50€
Kir Crémant d'Alsace 12cl	5.00€
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
Kir Vin Blanc d'Alsace 12cl	3.50€
<i>Cassis, Mûre, Pêche</i>	
Gewurztraminer, Muscat 12cl	4.50€

## LES APÉRITIFS

Ricard 2cl	3.00€
Pastis Artisanal "Terre Rouge" 2cl	3.50€
Martini Blanc / Rouge 6cl	4.00€
Campari 6cl	4.00€
Gentiane de Salers 6cl	4.00€
Whisky Mason's 4cl	4.80€

## LES BOISSONS FRAICHES

Limonade 25cl	2.20€
Diabolo 25cl	2.50€
Sirop à l'eau 25cl	1.80€
Coca Cola, Coca Cola Zéro 33cl	3.20€
Orangina 25cl	3.00€
Schweppes 20cl	3.00€
Jus de fruits 25cl	3.00€
<i>Ananas, Orange, Pomme, Pamplemousse, Tomate</i>	
Thé Glacé 33cl	3.20€
ApfelSchorle (jus de pomme pétillant) 25cl	2.20€



## LES VINS AU VERRES 12CL/25CL/50CL

			
<b>B</b> lanc			
Edelzwicker	2.80€	5.60€	11.20€
Pinot Blanc	2.80€	5.60€	11.20€
Chardonnay	2.40€	4.80€	9.60€
<b>R</b> osé			
Côtes du Luberon	2.50€	5.00€	10.00€
Pinot Noir d'Alsace	3.60€	7.20€	14.40€
<b>R</b> ouge			
Côtes du Luberon	2.60€	5.20€	10.40€

## LES EAUX

Eau Schwarzwald Sprudel 50cl	2.80€
<i>Plate / Medium / Pétillante</i>	
Eau Schwarzwald Sprudel 75cl	4.00€
<i>Plate / Medium / Pétillante</i>	
Perrier 33cl	3.20€

## LES BIÈRES 25CL/50CL

		
Hatz Karlsruhe	2.50€	4.80€
Bière du Mois	3.20€	6.20€
Panaché	2.50€	4.80€
Amer Fleur de Bière	3.30€	6.60€
Picon Bière	3.50€	6.80€
Cynar Bière	3.50€	6.80€

# CARTE

## LES ENTRÉES

6.50 €

- Duo de tomates et Mozzarella Bufala
- Soupe Froide de Courgettes au Curry et Fromage Frais
- Panier Croquant de Sot- l'y -laisse, Mangue et Poivre de Sichuan
- Vitello Tonnato (Fines Tranches de Veau, Sauce au Thon et Câpres)

## LES PLATS

17.00 €

- Entrecôte de Bœuf aux Girolles  
*Frites ou Spaetzles en Accompagnement*

- Magret de Canard à l'Orange  
*Frites ou Spaetzles en Accompagnement*

- Grenadin de Veau Façon Saltimbocca (Parmesan, Sauge)  
*Frites ou Spaetzles en Accompagnement*

- Filet de Sole Meunière (Beurre, Citron) Écrasé de Pommes de Terre

## LES DESSERTS

5.50 €

- Moelleux au Chocolat et Crème Anglaise
- Crème Brulée du Moment
- Tartelette à la Figue Rôtie

*Demandez-nous, notre carte des glaces !*

*Glace des Alpes : Maitre Artisan Glacier*

## MENU ETAPE

DU LUNDI AU JEUDI SOIR

ENTRÉE DU SOIR

\*\*\*

PLAT DU SOIR

\*\*\*

DESSERT DU SOIR

18.00 €

## MENU ENFANT

ÉMINCE DE VOLAILLE A LA CRÈME LÉGUMES ET FRITES

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX

9.00€