



TARTES FLAMBÉES

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

FLAMBÉES TENDANCES

1/2 Tarte Flambée sur Assiette avec Bouquet de Salade

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

Tarte Flambée Tendance en Grand Format : 11.80 €

PIZZAS

REINE :	9.00€
Tomate, Origan, Mozzarella, Jambon et Champignons	
PAYSANNE :	9.50€
Tomate, Origan, Mozzarella, Lardons, Oignons, Crème	
VÉGÉTARIENNE :	9.50€
Tomate, Origan, Mozzarella, Artichaut, Poivrons, Champignons et Tomates Séchées	
CHORIZO :	10.00€
Tomate, Origan, Poivrons, Mozzarella, Oignons, Chorizo, Maïs	
POULET :	10.00€
Tomate, Origan, Mozzarella, Poulet, Maïs, Poivrons	
FRUITS DE MER :	10.30€
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 lanc			
Edelzwicker	2.80€	5.60€	11.20€
Pinot Blanc	2.80€	5.60€	11.20€
Chardonnay	2.40€	4.80€	9.60€
R osé			
Côtes du Luberon	2.50€	5.00€	10.00€
Pinot Noir d'Alsace	3.60€	7.20€	14.40€
R 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€