



## NOTRE CARTE DU MOMENT

**APERITIF** : Tarte Flambée : Classique 8.- Gratinée 9.- Munster 10.-

### ENTREES

Salade maraîchère : 6,50 - en plat : 11.-

Escargots à l'alsacienne : 9.-

Os à moëlle : 9.-

Salade vigneronne : 9. - en plat : 14.-

Salade de chèvre chaud miel, jambon de montagne : 12.- plat : 15.-

Foie gras mi-cuit, confit de figues, pain aux fruits : 16,50

### PLATS

Plat végétarien : 15.-

Bœuf gros sel et ses crudités : 19.-

Fleischnackas, salade verte 19.-

Bouchée à la Reine de l'Hostellerie : 22.-

Choucroute de l'Hostellerie : 22.-

Poisson du moment : 24.-

Filet de bœuf 170g, sauce poivre ou beurre maître d'hôtel : 28.-

*Accompagnement au choix : spaetzlés, farandole de légumes, frites*

*Salade ou en supplément : 3,50*

### DESSERTS

Assiette de fromages : Duo : 5.- Trio : 6,50

Tarte du jour et sa chantilly : 5.-

Kougelhopf glacé aux raisins marinés : 7,50

Tartelette au citron meringué : 8.-

Crème Brûlée et son petit macaron : 8.-

### GLACES ET SORBETS :

1 Boule : 2,50 - 2 Boules : 4,50 - 3 B. : 6.- *Supp. Chantilly 0,50*

**Glaces** : Vanille, café, chocolat, fleur de sel, banane

**Sorbets** : Citron, framboise, fraise, passion, myrtille

### SORBET ARROSÉ

Boule de glace ou sorbet et son eau de vie (2cl) au choix : 8.-

**MENU ENFANT** : Nuggets, frites, cône glacé, sirop 11.-