



Entrées	Petite portion	Grande portion	PLATS VÉGÉTARIENS		Poissons et Crustacés	
Assiette de Crudités de Saison	7,00 €	13,00€	Poelée de Tagliatelles Fraîches au Pesto	16,00€	Filet de Sandre sur lit de Choucroute Sauce Beurre Blanc	21,00€
Tarte à l'Oignon Maison, Salade Verte (aux Lardons Fumés)	8,00€	15,00€	et Julienne de Légumes, Copeaux de Parmesan			
			Courgettes Farcies aux Légumes de Provence, 16,00€ Sauce Tomate et Riz Basmati	16,00€	Poêlée de Queue de Scampi à l'Indienne, Tagliatelles fraiches	23,00€
Salade Mêlée, Champignons, Croutons et Œuf Poché	8,00€	15,00€	Sauce Torriate et Niz Basiriati		J	
			VIANDES ET VOLAILLES		DESSERTS	
PLATS GOURMANDS			Entrecôte, Sauce Roquefort ou Maître D'Hôtel Garniture au choix (Bœuf Origine Alsace)	25,30€	Tarte de Saison	5,50€
Salade de Chèvre Chaud et Pignons de Pin Salade César, Bouquet de Salade, Roquette, Escalope de Poulet, Copeaux de Parmesan, Œufs Dur et Croûtons		16,00€	Vol au Vent de Poulet aux Champignons frais, Spaetzle Maison	18,50€	Boule de Glace Maison	1,90€
		18,50€			Café ou Chocolat Liégeois	6,40€
			Cordon bleu de Poulet aux Tomates Séchées et Comté	20,30€	Profiterolles, Glace vanille, Sauce Chocolat	7,30€
Salade de viande à l'Ancienne, Crudités et l (Bœuf Origine Alsace)	Frites	19,50€	Civet de Sanglier Choux Rouge, Spaetzle Maison	20,00€	Café Gourmant	8,30€
Carpaccio de Bœuf au Parmesan, Basilic et Huile d'Olive, 1 Garniture au Choi (Bœuf Origine Alsace)	х	20,00€	Tourte de Sanglier et Pistaches, Sauce Forestiere, Salade Verte	20,00€		.,