



**MENU**

# BOISSONS - DRINKS

## SOFTS

<b>Fanta</b>	25 cl	4.5 €
<b>Sprite</b>	25 cl	4.5 €
<b>Diabolo</b>	25 cl	3.5 €
<b>Limonade</b>	33 cl	3 €
<b>Orangina</b>	25 cl	4 €
<b>Jus de fruit</b>	25 cl	3.5 €
<b>Fuze tea pêche</b>	25 cl	3.5 €
<b>Schweppes tonic</b>	33 cl	4 €
<b>Schweppes agrumes</b>	33 cl	4 €
<b>Perrier</b>	33 cl	4.5 €
<b>Coca-Cola</b>	33 cl	4.5 €
Normal		
Zéro		
Cherry		
<b>Mona bio</b>	33 cl	5 €
Citron vert		
Pomme pétillant		
<b>Lisbeth</b>	50 cl	3 €
(plate ou gazeuse)	1L	4.5 €
<b>Vittel</b>	50 cl	3.5 €
	1L	5.3 €
<b>San Pellegrino</b>	50 cl	4.5 €
	1L	5.5 €

## BIÈRES - BEERS

Pressions		
<b>Warsteiner</b>	25 cl	5 €
	50 cl	8.5 €
<b>Bière du moment</b>	25 cl	5 €
	50 cl	9 €
<b>Panaché</b>	25 cl	4.5 €
	50 cl	8 €
<b>Picon bière</b>	25 cl	5.5 €
	50 cl	9.5 €
<b>Amer bière</b>	25 cl	5.5 €
	50 cl	9.5 €
<b>Cynar bière</b>	25 cl	5.5 €
	50 cl	9.5 €
Supplément sirop		0.5 €
Bouteilles		
<b>Desperados</b>	33 cl	6 €
<b>Mort subite blanche</b>	33 cl	6 €
<b>Hapkin</b>	33 cl	7 €
<b>Brooklyn Defender IPA</b>	33 cl	6.5 €
<b>Heineken 0.0</b>	33 cl	4.5 €
<b>Cidre bio Sassy</b>	33 cl	5 €

## APÉRITIFS - APPETIZERS

<b>Martini rouge/blanc</b>	6 cl	6 €
<b>St Raphael Quina Ambre</b>	6 cl	6 €
<b>Ricard</b>	2 cl	5 €
<b>Suze</b>	6 cl	6 €
<b>Campari</b>	6 cl	6 €
<b>Porto</b>	6 cl	7 €
<b>Get 27</b>	6 cl	6 €
<b>Kir vin blanc</b>	12 cl	7.5 €
<b>Kir crémant</b>	12 cl	8.5 €
<b>Kir royal</b>	12 cl	11 €
<b>Champagne Tsarine brut</b>	12 cl	10 €
<b>Crémant d'Alsace</b>	12 cl	8 €

## CHAUD - HOT

<b>Expresso</b>	2.5 €
<b>Double Expresso</b>	4 €
<b>Allongé</b>	3.5 €
<b>Cappuccino</b>	5 €
<b>Latte Macchiatto</b>	5.5 €
<b>Thé/Infusion</b>	4 €
<b>Chocolat chaud</b>	4.5 €

# ENTRÉES - STARTERS



## NOS INCONTOURNABLES

**Terrine de lapin à l'ancienne, mesclun** 10 €  
Traditionnal rabbit terrine with mixed salad

**Velouté de cèpes,  
champignons poêlés et chips de pain** 11 €  
Porcini mushroom soup, fried mushrooms and bread chips

## NOS ENTRÉES DU MOMENT



**Salade automnale** 12 € 18 €  
Autumn salad  
Jambon, potimarron rôti, champignons, pickles de betteraves jaunes et noix bio  
Ham, roast pumpkin, mushrooms, yellow beetroot pickles and organic walnuts

**Truite fumée origine France, tartare de betterave  
et pomme Granny Smith, crème acidulée et graines de courges** 14 €  
Smoked trout from France, beetroot tartar,  
Granny Smith apple, sour cream and pumpkin seeds

**Involtini au jambon de la Forêt Noire et chèvre frais,  
coulis de tomates confites** 11 €  
Black forest ham involtini with fresh goat's cheese,  
tomato confit coulis

**Escargots de la Hardt en croquette (6 ou 12 pièces)  
à la Bourguignonne ou au chorizo** 8,5 € 17 €  
Crunchy Hardt snails (6 or 12 pieces)  
à la Bourguignonne or with chorizo

PLAT DU JOUR  
LE MIDI EN SEMAINE

DISH OF THE DAY  
FOR LUNCH ON WEEKDAYS

13,50 €



# PLATS - MAIN COURSES

## NOS INCONTOURNABLES

- La pièce du Boucher (environ 180g),  
sauce aux échalotes** 21 €  
Boucher's meat (about 180g), shallot sauce
- Rigatoni à la crème de parmesan,  
champignons et épinards** 18 €  
Rigatoni with parmesan cream, mushrooms and spinach
- Hamburger de boeuf Aubrac (env. 150g),  
bun's au levain bio, tomme de Savoie,  
bacon, oignons rouges et sauce moutarde à l'ancienne** 19,5 €  
Beef burger with Aubrac steak (approx. 150g), organic sourdough bun,  
Savoy tomme, bacon, red onions and old-fashioned mustard sauce

## NOS PLATS DU MOMENT

- Gambas poêlées, sauce au lait de coco et curry** 23 €  
Pan-fried prawns, coconut milk and curry sauce
- Pavé de saumon, crème de courges au safran  
et potimarron rôti** 22 €  
Salmon steak, cream of squash with saffron  
and roasted pumpkin
- Saltimbocca de veau, jus à la sauge** 22 €  
Veal saltimbocca with sage jus
- Cordon bleu de volaille (env. 250g),  
jambon et emmental** 20 €  
Chicken cordon bleu (approx. 250g)  
ham and emmental cheese  
*20 minutes  
de préparation*
- Filet de canette, sauce au cidre et miel** 23 €  
Duck fillet with cider and honey sauce

Accompagnements : Frites, Spaetzles, Riz semi-complet bio ou Légumes du jour  
Accompaniments : French Fries, Spaetzle, Organic semi-complete rice or Vegetable of the Day

**CONSULTEZ NOTRE ARDOISE DU MOMENT**  
**CHECK OUT OUR SUGGESTION OF THE MOMENT**



# DESSERTS



## NOS INCONTOURNABLES

**Crème brûlée au caramel beurre salé** 7.50 €  
Crème brûlée with salted butter caramel

**Boule de glace bio ou sorbet bio** 2.90 €  
**Vanille, chocolat, café, fraise, citron, cassis**  
/boule  
Scoop of organic ice cream or organic sorbet  
Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, blackcurrent

Supplément chantilly | Whipped cream extra 1 €

**Assiette de fromage au lait cru** 9 €  
Plate of raw milk cheese

## NOS DESSERTS DU MOMENT

**Tarte fine aux pommes, glace vanille bio** 9 €  
Thin apple tart with organic vanilla ice cream

**Le tout chocolat, glace yaourt** 9 €  
The All chocolate, yoghurt ice cream

**Clafoutis aux poires et crème d'amande, sorbet à la poire bio** 9 €  
Pear and almond cream clafoutis, organic pear sorbet

**La suggestion du pâtissier** 9 €  
The pastry chef's suggestion



# POUR LES PETITS AVIATEURS

## PLATS

**Filet de Cabillaud façon Fish and Chips** 10 €

Cod fillet Fish and Chips style

**Filets de poulet panés aux cornflakes** 10 €

Breaded chicken nuggets with cornflakes

**Accompagnements : Frites, Spaetzles, Riz semi-complet bio ou Légumes du jour**

Accompaniments : French Fries, Spaetzle, Organic semi-complete rice or Vegetable of the Day

## DESSERT

**Boule de glace ou sorbet bio** 2.90 €

**Vanille, chocolat, café, fraise, citron, cassis** /boule

Scoop of organic ice cream or sorbet

Vanilla, chocolate, coffee, strawberry, lemon, blackcurrant



### Horaires d'ouverture

12h - 14h et 19h - 22h

Fermé le samedi midi et le dimanche

### Opening hours

12pm - 2pm and 7pm - 10pm

Closed on Saturdays during lunch and on Sundays

### Réservations

03 67 35 02 42

### Reservations

+33 3 67 35 02 42

### Chef

Marc Laurent



Tableau des allergènes  
Allergen table



Newsletter