-À LA CARTE-

LES ENTRÉES / STARTERS

Salade façon « César » (aiguillettes de poulet crispy, tomates, œufs durs, copeaux de parmesan, croûtons et vinaigrette anchois-parmesan) *Caesar-style salad (crispy chicken strips, tomatoes, hard-boiled eggs, Parmesan shavings, croutons and anchovy-parmesan vinaigrette dressing)*	**S** 11.00€	**L** 18.00€
Salade de boeuf parfumé aux herbes,sauce soja et graines de courge grillées *Beef salad with herbs, soy sauce and roasted pumpkin seeds*	**S** 12.00€	**L** 21.00€
Velouté de butternut, crème au curry *Creamy butternut soup with curry*	7.50€	
½ douzaine d'escargots (beurre,ail,persil, citron) *Half a dozen of snails (butter, garlic, parsley and lemon)*	9.00€	
Cassolette de champignons poêlés,oeuf poché et croûtons *Casserole of pan-fried mushrooms, poached egg and croutons*	9.50€	
Cigare croustillant de saumon,julienne de légumes,salade verte,sauce mayonnaise citronnée *Crispy salmon roll, julienne vegetables, salad, lemon-flavoured mayonnaise sauce*	10.00€	

LES PLATS / MAIN COURSES

Tartare de bœuf coupé au couteau (câpres, oignons, ciboulette, ail, cornichon, sauce cocktail), salade verte, frites *Hand-cut beef tartare (capers, onions, chives, garlic, gherkins and cocktail sauce), served with green salad and fries.*	21.00€
Burger automnal (steak haché Angus, cantal, jambon forêt-noire, mayonnaise aux noisettes torréfiées, pickles de poires et roquette), frites rustiques *Autumn burger (Angus steak, Cantal cheese, Black Forest ham, roasted hazelnut mayonnaise, pear pickles and aragula)*	21.90€
Rognons de veau aux deux moutardes,spaetzles *Veal kidneys with mustard, spaetzle*	20.00€
Faux filet Alsace Lorraine en chapelure de cacahuètes grillées, beurre rouge, gratin de légumes, frites rustiques *Sirloin steak from Alsace-Lorraine with roasted peanut crumbs, red butter, vegetable gratin, French fries*	24.90€
Fregola sarda, poêlée de Chipirons au chorizo façon "paella", moules de bouchot *Sardinian fregola, pan-fried squid with chorizo in a " paella" way, bouchot mussel*	23.90€
Tortiglionis à la crème de potimarron, Cripsy et jambon Serrano, stracciatella et roquette *Tortiglionis with pumpkin cream, crispy and Serrano ham, stracciatella and aragula*	19.90€
Tortiglionis à la crème de potimarron, stracciatella et roquette *Tortiglionis with pumpkin cream, stracciatella and aragula (vegetarian version)*	18.50€

LES DESSERTS / DESSERTS

Tiramisu au café *Coffee tiramisu*	8.00€
Île flottante, amandes grillées, crème anglaise maison *Floating island, roasted almonds, home-made custard sauce*	7.50€
Dame blanche *White lady*	8.50€
Poire belle Hélène *Belle Hélène pear*	9.50€
Dessert du jour *Dessert of the day*	8.00€
Parfait glacé quetsche ,canelle, brisures de spéculoos, chantilly *Plum Ice Cream Parfait, cinnamon, speculoos crumbs, whipped cream*	8.00€

Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euros, taxes and service included
Nos plats sont fait maison (sauf les glaces) / Our dishes are homemade (except ice cream)
L'origine des viandes est indiquée sur nos supports d'information / The origin of our meats is indicated on our information materials
La liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe / The list of allergens is available upon request from our team

Végétarien

MENU SOIRÉE ÉTAPE

RÉSERVÉ À NOS CLIENTS BÉNÉFICIANT DE LA FORMULE SOIRÉE-ÉTAPE

RESERVED FOR GUESTS ON OUR EVENING STOPOVER PACKAGE

LES ENTRÉES / STARTERS

Salade façon « César » (aiguillettes de poulet crispy, tomates, œufs durs, copeaux de parmesan, croûtons et vinaigrette anchois-parmesan)
Caesar-style salad (crispy chicken strips, tomatoes, hard-boiled eggs, Parmesan shavings, croutons and anchovy-parmesan vinaigrette dressing)

Velouté de butternut, crème au curry
Creamy butternut soup with curry

½ douzaine d'escargot (beurre,ail,persil, citron)
Half a dozen of snails (butter, garlic, parsley and lemon)

Cassolette de champignons poêlés,oeuf poché et croûton
Casserole of pan-fried mushrooms, poached egg and croutons

LES PLATS / MAIN COURSES

Burger automnale (steak haché Angus, cantal, jambon forêt-noire, mayonnaise aux noisettes torréfiées, picles de poire et roquette)
Autumn burger (Angus steak, Cantal cheese, Black Forest ham, roasted hazelnut mayonnaise, pear pickles and aragula)

Rognons de veau aux deux moutardes,spaetzles
Veal kidneys with mustard, spaetzle

Fregola sarda, poêlée de Chipirons au chorizo façon "paella", moules de bouchot
Sardinian fregola, pan-fried squid with chorizo in a " paella" way, bouchot mussel

Tortiglionis à la crème de potimarron,Cripsy et jambon Serrano, stracciatella et roquette, possible en version végétarienne (sans jambon)
Tortiglionis with pumpkin cream, crispy and Serrano ham, stracciatella and aragula , possibility without ham

Plat du marché
Market course

LES DESSERTS / DESSERTS

Dessert du jour
Dessert of the day

Tiramisu au café
Coffee tiramisu

Île flottante, amandes grillées, crème anglaise maison
Floating island, roasted almonds, home-made custard sauce

Dame blanche
White lady

ENTRÉE + PLAT
STARTER + MEAL
- OU -
PLAT + DESSERT
MEAL + DESSERT

Boisson non incluse / drinks not included

Prix nets en euros, taxes et service compris / Net prices in euros, taxes and service included
Nos plats sont fait maison (sauf les glaces) / Our dishes are homemade (except ice cream)
L'origine des viandes est indiquée sur nos supports d'information / The origin of our meats is indicated on our information materials
La liste des allergènes est disponible auprès de notre équipe / The list of allergens is available upon request from our team

Végétarien