

NOTRE CARTE DE SAISON



Nos Entrées

✓ Salade verte (portion)				3.00€
✓ Les crudités fraîches	pour deux 20.00€	grande 12.00€	petite	7.50€
Escargots d'Ebersheim au beurre aillé - la fournée de 6				7.80€
Terrine du chef et crudités fraîches				9.50€

Nos spécialités

Le Sauloch plattel - crudités garnies de jambons fumés, séchés et terrine du chef				16.00€
✓ La Fraîcheur - crudités garnies de fromage de chèvre frais des Bourmenottes				16.00€
Bibeleskaas - fromage blanc à la ciboulette et à l'ail, servi avec salade verte, pommes sautées et Jambon fumé et munster				17.00€
Crudités et munster				15.00€
Harengs en rémoulade, pommes sautées				15.00€
Lewerknepfle, quenelles de foie à l'alsacienne, pommes sautées, salade verte				16.00€
Coti braisé au miel, cotis salés, cuits dans un bouillon de légumes frais et braisés au miel				18.50€
Jarret braisé, jarret de porc salé, cuit dans un bouillon de légumes frais et braisé au miel				18.50€
Joues de porc à l'ancienne, knepfles au fromage blanc				16.00€
✓ Cocotte au munster, pommes sautées gratinées au munster bio de la vallée, salade verte				15.00€
La munstiflette, la cocotte au munster, au lard fumé maison et sa salade verte				16.00€

Plats enfants (jusqu'à 12 ans)

Knacks/frites + 1 boule de glace				9.00€
Emincé de veau - crème aux champignons frais/garniture + 1 boule de glace				12.00€

Nos tartes flambées LE SOIR UNIQUEMENT

Tarte Flambée Normale				8.90€
Tarte Flambée Gratinée				9.50€
Tarte Flambée au Munster bio de la vallée				10.80€
Tarte Flambée gratinée à la Tomme d'Alsace à l'Ail des Ours				10.80€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais				9.50€
Tarte Flambée aux champignons de Paris frais, gratinée				9.90€
Tarte Flambée MOITIE/MOITIE (2 garnitures différentes au choix)				10.00€
Demie tarte flambée (garniture au choix)				5.70€

Garnitures en supplément :

Salade verte, légumes, frites fraîches à la graisse de boeuf, knepfle au fromage blanc, pommes sautées				3.00€
--------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--	--	-------

❧ NOS DESSERTS ❧



La portion de munster bio de la vallée	5.00€
Tarte aux fruits	5.00€
Strudel aux pommes tiède et glace vanille de la ferme	7.00€
Charlotte au fromage blanc et fruits selon la saison	7.00€
Mendiant chocolat à la pomme et glace de la ferme	6.80€
Mousse au chocolat	5.00€
Les gourmands,	Café ou thé et 4 gourmandises, 7.80 €
	Irish coffee et 4 gourmandises 11.00 €
Myrtilles melba (glace vanille de la ferme, myrtilles tièdes, chantilly)	7.00 €
Vacherin glacé minute (meringue maison, glaces fruits rouges et vanille, chantilly)	7.00 €
Les liégeois, (vanille, café, chocolat)	7.00 €
Glaces artisanales « les délices du Chênesire » - parfums de saison	
	Coupe 1 boule 2.30 €
	Coupe 2 boules 4.30 €
	Coupe 3 boules 6.20 €
Sauce chocolat	2.00 €
Marc ou eau de vie	2.50 €



*Tous nos prix sont en Euros et s'entendent service compris.
L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.*

Tickets et cartes restaurant acceptés en semaine du mercredi au vendredi à MIDI

Màj mai 2022