

LA CARTE DES INCONTOURNABLES

Les plats traditionnels d'Alsace

L'aiguillette de bœuf au Pinot Noir, poêlée de Knöpfles aux champignons

9,50 €/pers

Le rosbif « CHAROLAIS » sauce « Marchand de Vin », Spätzles « MAISON » au beurre
ou salade de pommes de terre

9,00 €/pers

La choucroute garnie à l'alsacienne

(lard fumé, échine salée, mini Knack, mini saucisse à cuire, mini saucisse à frire, quenelles de foie, pommes de terre)

10,00 €/pers

Le Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte

10,00 €/pers

La noix de jambon braisée, salade de pommes de terre aux lardons et mélange de salades

9,00 €/pers

Le pot au feu « comme à la Kirb »

(consommé de bœuf et ses quenelles de bœuf gros sel, raifort, pommes de terre rôties,
salade de céleris, salade de carottes cuites aux œufs, salade de concombre)

12,00 €/pers

Le porcelet farci, gratin aux trois légumes, salade

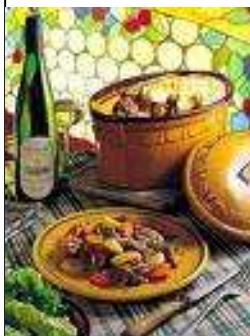
11,00 €/pers

Le coq au Riesling, nouilles à l'alsacienne

9,00 €/pers

Nos délicieuses bouchées à la reine
(croûte, timbale de riz Pilaf ou pâtes au beurre)

9,00 €/pers



Les plats typiques « Voyages gourmands »

Le Couscous Royal

(boulettes de viande à la menthe, navarin de gigot d'agneau, pilon de poulet d'Alsace, Merguez,
bourguignon de bœuf « CHAROLAIS », semoule à la cannelle et raisins, variation de légumes frais, sauce piquante)

12,50 €/pers

La Paëlla « façon espagnole »

(viande de lapin, pilon de poulet d'Alsace, escalopine de porc, chorizo, riz aux légumes et fruits de mer)

12,50 €/pers

Les lasagnes à la bolognaise

6,00 €/pers

Les cannellonis du chef

6,50 €/pers

Le cassoulet « façon sud-ouest »

(aux canard confit, saucisse de Toulouse, échine de porc)

10,50 €/pers

Le Chili con carne

9,00 €/pers

Le Baeckeoffe de la mer sauce safranée

12,00 €/pers

