

NOS GOURMANDISES

Coupes glacées

Dame Blanche 5.50€

Crème glacée vanille, sauce chocolat, chantilly

Café Liégeois 5.50€

Crème glacée café, café chaud, chantilly

Chocolat Liégeois 5.50€

Crème glacée chocolat, chocolat chaud, chantilly

Pêche Melba 5.90€

Crème glacée vanille, pêches, coulis fruits rouges, chantilly

Amarena 5.90€

Crème glacée Amarena, cerises Amarena, coulis, chantilly

Boules de glace

La boule de glace, au choix 1.20€

Coupe de glace : 1, 2 ou 3 boules, chantilly

Parfums : vanille, chocolat, fraise, café, Amarena

Tarte Maison

La part de tarte, 4.50€

selon les envies du Chef et de la saison,
accompagnée d'une **boule de glace**

NOTRE CARTE



NOS FORMULES À DÉJEUNER - sur réservation

Menu du Jour, plat unique 8.00€

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 12.00€

Formule complète 17.00€

Potage, Entrée, Plat du jour, Dessert, Café

NOTRE FORMULE À DÎNER - sur réservation

Formule complète 14.50€

Potage, Entrée, Plat du jour, Dessert, Café

NOS PLATS FROIDS

Planchette du Berger 9.00€

Brie, Tomme Grise, Munster, Bleu, Livarot, Beaufort

Planchette Alsacienne 9.00€

Rosette, Jambon blanc, Forêt Noire, Saucisse de Foie,
Cervelas, Assortiment Roulade

Planchette du Randonneur 10.50€

Rosette, Forêt Noire, Saucisse de Foie, Assortiment
Roulade, Gouda, Mimolette, Camembert

Assiette Maraîchère 6.50€

Assortiment de crudités

Petite assiette de Crudités 3.50€

Pour accompagner vos planchettes

Salade verte 3.50€

NOS PLATS CHAUDS

Potage de saison 3.50€

Crème de légumes de saison, ses croûtons et gruyère

Pièce du boucher, beurre maître d'hôtel 16.50€

Accompagné de frites et de salade verte

Escalope de volaille panée 11.50€

Accompagnée de légumes de saisons,
et frites ou spaetzle

Presskopf, sauce ravigote 11.50€

Accompagné de pommes de terre sautées
et crudités du moment

Bon
Appétit