

POUR BIEN COMMENCER

LA SALADE D'AUTOMNE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 12,5
Mesclun , Légumes croquants, Noix, Parmesan, Herbes fraîches, Tomate confite

TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY SUR MESCLUN & RAIFORT/POMME VERTE 15
Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins, pommes, sauce raifort, herbes fraîches , Mesclun

SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » POUR 2 PERS 30
figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf, tartine de foie, pickles de légumes

LE POUSSE APERO « ESPRIT TAPAS » (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) POUR 2 PERS 26
jambon de Cerda, saucisson fermier, pickles de légumes, Tartine olive & Artichaut

FOIE GRAS DE CANARD 'JEAN-LUC BRENDEL' 20 (1/2 PORTION) 13
foie gras frais « Alsace » cuit au torchon, Chutney de fruits

LA CUISINE AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

Pour
accompagner
votre flam

Le supplément
SALADE 5.

TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 8,5
lardons, oignons, crème épaisse

TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 13,5
lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse

TARTE FLAMBÉE AUX ESCARGOTS 15
escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass

TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 14
lardons, oignons, crème épaisse, munster

FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 15
artichaut, tomate, poivron, aubergine, courgette, olives, basilic, crème épaisse, oignons pousse, parmesan

TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY 15
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte , citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

FLAMBÉE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 16
crème épaisse, oignons pousse, parmesan, mesclun, tomate confite, jambon de Cerda

EN DIRECT DES CASSEROLES

QUENELLES DE BROCHET 'MAISON' & SANDRE RÔTI SUR CHOUCROUTE 26
Choucroute Bio, sauce Homard, pommes vapeurs

« MC BRENDEL » ANGUS BURGER 17 (150g) 23 (300g)
Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, Pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

PLATS SIGNATURES

JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 25
salade de pomme de terre bio, légumes frais, laquage au miel

CÔTE DE BŒUF AU FOUR À BOIS « CHAROLAIS EXTRA » POUR 2 PERS 72
sauté de légumes frais, cornet de frites, béarnaise maison, Mesclun

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 31
Filet de Boeuf marinée passée à 400° servie saignante, roquette, parmesan, tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite

MENU À 11
MINIBOY

JAMBON À LA BROCHE
FRITES OU SPAETZEL
JUSQU'À 12 ANS
○○○
BARBAPAPA OU GLACE

MENU À 25
TRADITION DU TERROIR

DÉGUSTATION DE TARTE FLAMBÉE
cuite au feu de bois

JAMBON «ALSACE»
RÔTI À LA BROCHE
salade de pomme de terre

SOUFFLÉ GLACÉ
au Marc de Gewurztraminer

MENU À 50

VOYAGE

AMUSE BOUCHE
FOIE GRAS DE CANARD " BRENDEL"
GAMBAS SNACKÉES
Baeckeoffe de légumes du Jardin au Raz el Hanout
GRAVLAX DE FILET DE BOEUF SOUS LA CENDRE
Viande marinée passée à 400° servie saignante,
Roquette, Parmesan
CRUMBLE DE POMMES & ANANAS ,
GLACE CAMEL

Uniquement Pour l'ensemble de la table

FROMAGES FERMIERES DES VOSGES 10
assiette de fromages & chutney de fruit

PLATS SUGGESTIONS DU MOMENT

Terrine de Gibier Maison, Mesclun 13
Crème de Potiron du Jardin du Kobelsberg, Jambon grillé, Marrons & Croûtons 12
Kneppfles aux épinard, sauce citron et pesto Entrée : 13 Plat : 19
Civet De Chevreuil des Chasses d'Alsace, Spaëtzel 21,5
Cuisse de Canard Fumée, Choucroute Bio & pommes de Terre 26
Faux Filet Charolais Extra, Girolles Fraîches Frites et Légumes frais 29
Saint Jacques Rôties, Baeckeoffe de Légumes du Jardin du Kobelsberg au Raz el Hanout 28
Baba au Rhum, Fruits Exotiques 11

PLAISIRS SUCRÉS

CAFÉ GOURMAND (1 espresso + 3 pâtisseries du jour) 10
THÉ GOURMAND HARNEY & SONS élu meilleur thé au monde 2007 & 2011
(1 Thé + 3 pâtisseries du jour) 11
CRUMBLE DE POMMES & ANANAS , GLACE CAMEL, AIR DE YAOURT 9
SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7,5
VELOUR CHOCOLAT, SUCRE PÉTILLANT, BROWNIES, GLACE CAMEL, POP CORN 10
CRÈME BRULÉE 8