

POUR BIEN COMMENCER

- LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBURG 13
Mesclun , Mâche Pourpier, Légumes croquants, Tomates confites
- TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY SUR MESCLUN & RAIFORT/POMME VERTE 15
Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins, 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
- FOIE GRAS DE CANARD « JEAN-LUC BRENDEL » PORTION 20 - 1/2 PORTION 13
Foie gras frais « Alsace » Chutney & Pickles
- ESCARGOTS DE CARO À OSTHEIM « RECETTE TRADITION » 6 PIÈCES 13.5

LES TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

Pour
Accompagner
votre Flambée:
Le Supplément
Salade 5.5

- TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 9
lardons, oignons, crème épaisse
- TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 14.5
lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse
- TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 14.5
lardons, oignons, crème épaisse, munster
- FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 16
artichauts, tomates, poivrons, aubergines, courgettes, olives, basilic, crème épaisse, oignons pousse, parmesan
- TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY 16
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte , citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre

MENU À 26

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 11

MENU KIDS

JAMBON À LA BROCHE
FRITES OU LÉGUMES
JUSQU'À 12 ANS
o o o

GLACE OU BARBAPAPA

SUGGESTIONS

Pour
Accompagner
vos asperges:
La Planche
2 Jambons
Blanc & Cerda
8

ASPERGES BLANCHES ALSACE DE CHEZ CLARISSE 18

Mayonnaise & Vinaigrette

CRÈME D'ASPERGES BLANCHES ALSACE 10

Croûtons & Jambon séché

SOUPE DE FRAISES & RHUBARBE 9

Glace Caramel

EN DIRECT DES CASSEROLES

« MC BRENDEL » ANGUS BURGER 17 (150g) 23 (300g)

Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, Pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 26

Salade de pomme de terre bio, légumes frais, laquage au miel

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 31

Filet de Bœuf marinée passée à 400°, saignante, roquette, parmesan, tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite

FAUX-FILET CHAROLAIS 29

Légumes Frais, Frites, Sauce Traditionnelle Poivre vert & Cognac

CÔTE DE BŒUF CHAROLAISE POUR 2 PERSONNES 72

Légumes Frais, Frites, Sauce Béarnaise, salade Verte

CUISSE DE CANARD FUMÉE, CHOUROUTE BIO, POMMES VAPEUR 26

BAECKEOFFE DE LA MER AUX LÉGUMES ANCIENS & RAZ EL HANOUT 29

Saint Jacques, Langoustines & Dorade

KNEPFLES DE FROMAGE FERMIER AUX EPINARDS DE MON JARDIN DU KOBELSBERG & TRUITE 18

Jus Crémé aux Herbes & Citron confit

VEAU DE LAIT FERMIER « ALSACE » 26.5

Légumes Frais, Spaëtzel, Sauce Chasseur (Oignons aigre doux, lardons & Champignons)

FROMAGES

ASSIETTE DE MUNSTER FERMIER 4.5
Chutney de fruit

ASSIETTE DE FROMAGE FERMIS 10
Chutney de fruit

PLAISIRS SUCRÉS

CAFÉ GOURMAND (1 espresso + 3 pâtisseries du jour) 10

THÉ GOURMAND HARNEY & SONS 11 (élu meilleur thé au monde 2007 & 2011) 11

TIRAMISU MAISON 8

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 8

VELOUR CHOCOLAT, SUCRE PÉTILLANT, BROWNIES, GLACE CARAMEL, POP CORN 10

CRÈME BRULÉE 8.5

BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUES 8.5