

## LES SALADES

|   |         |
|---|---------|
| SALADE VIGNERONNE   | 12.00 € |
| (salade, saucisse de viande, emmental, cornichons, œuf, tomate) |         |
| ½ SALADE VIGNERONNE   | 8.00 €  |
| SALADE ESTIVALE   | 14.50 € |
| (salade, jambon cru, pommes, tomate, melon, noix)               |         |
| SALADE AU CHÈVRE CHAUD  | 12.00 € |
| (salade, pain grillé, chèvre chaud, tomate)                     |         |
| SALADE DU SUD-OUEST   | 15.00 € |
| (salade, magret fumé, tomate, œuf, croûtons, lardons)           |         |
| SALADE FRAICHEUR  | 16.00 € |
| (salade, gambas, st jacques, tomate, pignons)                   |         |
| SALADE FOLLE  | 19.00 € |
| (salade, foie gras, magret de canard, saumon fumé)              |         |



## LES ENTRÉES FROIDES

|   |         |
|---|---------|
| ½ CARPACCIO DE BŒUF                     | 8,00 €  |
| CARPACCIO DE BŒUF                       | 15.00 € |
| TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD          | 13.50 € |
| TERRINE DE POT AU FEU, CREME DE RAIFORT | 12.00 € |



## LES ENTRÉES CHAUDES

|  |         |
|--|---------|
| ESCARGOTS ½ douzaine   | 9.00 €  |
| ESCARGOTS la douzaine  | 15.00 € |
| GOURMANDISE AU MUNSTER (tranche de pain grillé, munster chaud) | 10.00 € |
| TOURTE AU RIESLING, CRUDITES                                   | 13.00 € |
| TARTE A LA CHOUCROUTE, SALADE VERTE                            | 12.50 € |
| SAUMON FACON FLAMMEKUECHE                                      | 13.50 € |



## MENU ENFANT

|  |         |
|--|---------|
| ESCALOPE DE VEAU PANEE OU SAUCE CREME ET CHAMPIGNONS, FRITES |         |
| 1 BOULE GLACE (VANILLE SMARTIES)                             | 11.00 € |

## LES POISSONS

|  |         |
|--|---------|
| CARPES FRITES, SALADE A VOLONTE                            | 17.00 € |
| OMBLE CHEVALIER AU PINOT NOIR, Pommes Vapeur               | 20.00 € |
| POÊLÉE DE NOIX DE ST JACQUES, tagliatelles, sauce crustacé | 17.00€  |
| DUO DE ROUGETS, NOIX DE ST JACQUES, sauce armoricaine, riz | 18.00€  |
| FILET DE PÉRCHÉ SUR SON CROUSTILLANT DE CHOUCROUTE         | 17.00 € |



## LES VIANDES

|                    |         |
|--------------------|---------|
| *FILET DE BŒUF     | 22.00 € |
| *ENTRECOTE DE BŒUF | 19.00 € |

### \*sauce au choix :

(à l'échalote, marchand de vin, poivre vert, forestière, maitre d'hôtel)

TOURNEDOS AUX MORILLES



24.00 €

FILET DE TAUREAU A LA MOELLE  
AU ROQUEFORT

23.00 €

JARRET DE PORC

SAUCE AU MUNSTER  
SAUCE MARCHAND DE VIN  
SAUCE RAIFORT

18.00 €

MAGRET DE CANARD SAUCE FORESTIÈRE OU AU MIEL

19.00 €

ESCALOPE DE VEAU SAUCE CRÈME ET CHAMPIGNONS

19.00 €

CORDON BLEU DE VEAU SAUCE CREME ET CHAMPIGNONS  
SAUCE MUNSTER

21.00 €

SELLE AGNEAU FARCIE AU FOIE GRAS

25.00 €

SUPRÊME DE PINTADE AUX MORILLES

18.00 €

TARTARE DE BŒUF coupé au couteau

20.00

*Nos viandes sont accompagnées, au choix de : knepfles, légumes, nouilles, tagliatelles, frites*

## SPECIALITES DU TERROIR

BOUCHÉE À LA REINE



15.00 €

TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE

17.00 €

ROGNONS DE VEAU SAUCE WHISKY OU MOUTARDE

18.00 €

FLEISCHNAKAS MAISON SALADE VERTE

16.00 €

FLEISCHNAKAS GRATINE SAUCE TOMATE

16.00 €

JARRET BRAISE SUR LIT DE CHOUCROUTE

18.00 €

CHOUCROUTE ROYALE

18.50 €

(Photos non contractuelles)