

NOTRE CARTE



ENTREES

FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY DE FIGUES ET PAIN D'EPICES.....			17.50
CROUSTILLANTS DE CHEVRE SUR SALADE	ENTREE	11.00	PLAT 14.00
SALADE ALSACIENNE (salade/cervelas rôti/œuf dur/gruyère/croûtons)			11.00
FEUILLETE DE MOULES AUX CHAMPIGNONS FRAIS ET NOILLY PRAT			12.50
CREVETTES CROUSTILLANTES, SAUCE COCKTAIL, SUR SALADE.....			13.00
ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS			12.00
MELON ET JAMBON « FORÊT NOIRE »	ENTREE...	11.00	PLAT 14.00
FEUILLETE DE GESIERS FORESTIERE.....			11.00

PLATS DU TERROIR

BRIOCHADE AU MUNSTER, JAMBON « FORÊT NOIRE » SUR SALADE.....			17,50
JOUES DE PORC AU PINOT NOIR.....			21.00

VIANDES

PAVE DE CŒUR DE RUMSTEACK BORDELAISE OU POIVRE			21.00
AIGUILLETES DE POULET A LA CREME DE CITRON.....			18,50
FILET MIGNON DE PORC A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE			19.50

POISSONS

FILET DE SANDRE A LA RHUBARBE ROUGE.....			22,00
FILET DE ST PIERRE A L'ANIS VERT			20,50
DOS DE MERLU AUX GRAINES DE SESAME NOIR TORREFIEES.....			20.50

<u>NOTRE PLATEAU DE FROMAGES AFFINES D'ICI ET D'AILLEURS ...</u>			8.00
--	--	--	------

DESSERTS

FRAISE MELBA.....			7.00
TARTE MAISON			4,80
CREME BRÛLEE A LA NOISETTE GRILLEE.....			7.00
CŒUR COULANT AU CHOCOLAT ET SORBET FRAMBOISE.....			7.00
ILE FLOTTANTE			6,10
MERINGUE GLACEE « MAISON » vanille,fraise,chocolat			7.00
KOUGELHOPF GLACE AU MARC DE GEWURZTRAMINER.....			8,20
NOUGAT GLACE AU COULIS DE FRUITS.....			7.00
IRISH COFFEE OU COLONEL.....			8.20