

Notre carte Automne – Hiver 2019 - 2020

(TVA et service compris)

Tous nos plats sont
faits maison



Toutes nos viandes sont d'origine
Française



Nos assiettes froides

Salade de pot au feu, crudités	12,80€
Crudités jambon blanc et fumé	9,80€
Fromage blanc pommes sautées jambon	11,00€
Salade chèvre chaud jambon fumé	13,20€

Notre carte Automne – Hiver 2019 - 2020

Nos plats chauds

Burger de louise, frites	INCONTOURNABLE	14,80€
<i>(Steak haché maison, coppa grillé, oignon rouge, gruyère...) Salade verte</i>		
Cordon bleu de veau frites salade verte		16,80€
Cordon bleu de veau au MUNSTER frites salade verte		18,00€
Escalope de veau à la crème, champignons spaetzle ou frites		15,50€
Bœuf gros sel crudités pommes sautées		15,00€
Spar ribs caramélisé frites salade	Viande LABEL ROUGE	14,80€
Käsespätzle julienne de jambon fumé salade verte	NOUVEAUTE	12,80€
Pommes sautées au munster salade verte		12,80€
Joue de porc braisée spaetzle ou frites salade verte		13,00€

Menu enfant

Nuggets ou Steak haché ou Jambon (frites ou spaetzle)	8,00€
2 boules de glace	

Notre carte Automne - Hiver 2019 - 2020

(TVA et service compris)

Nos desserts

Coupe 2 boules de glace		3,00 €
Coupe 3 boules de glace		4,50 €
(vanille-café-chocolat-pistache-fraise-framboise-citron-pêche des vignes- fruit de la passion-banane)	<i>Supplément chantilly</i>	<i>0,30 €</i>
Dame blanche		5,80 €
Café ou Chocolat Liégeois		5,80 €
Crème brûlée maison		4,10 €
Crème brûlée maison fruits rouge		4,30 €
Tarte du jour maison		3,90 €
Coupe arrosée		5,00 €
Café gourmand		7,50 €
Irish coffee		6,00 €
Café Alsacien		6,00 €