



## Les Essentiels



### Derrière les fourneaux

#### STÉPHANE ET MATTHIAS

Stéphane et Matthias, allient leurs savoir-faire pour vous donner du plaisir en vous proposant des plats conviviaux, autour du partage et de la découverte de la région et de ses produits du terroir.

### EN ENTRÉE OU A PARTAGER

Nos Planches au choix : \_\_\_\_\_ 18  
Charcuteries/Fromages/Mixte

🌿 Houmous, toasts grillés \_\_\_\_\_ 5

Duo de terrines : \_\_\_\_\_ 8  
Campagne/Piment d'Espelette

Poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette \_\_\_\_\_ 8

Œufs de poule mimosa \_\_\_\_\_ 6

🌿 Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants \_\_\_\_\_ 8

Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes \_\_\_\_\_ 11

🌿 Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos \_\_\_\_\_ 12

Sucrine, pancetta grillées, crème de balsamique, noix \_\_\_\_\_ 7

VEGETARIEN



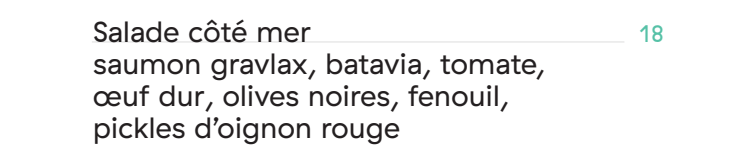
### LES INCONTOURNABLES

Onglet de bœuf 200 gr, \_\_\_\_\_ 23  
oignons rouges caramélisés au soja

Tartare de bœuf Charolais 180 gr \_\_\_\_\_ 19  
moutarde à l'ancienne

Burger Brasserie Maison \_\_\_\_\_ 20  
steak haché 150 gr ■ ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano

Salade côté terre \_\_\_\_\_ 18  
poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano



### CÔTÉ MER

Escalope de saumon \_\_\_\_\_ 23

Salade côté mer \_\_\_\_\_ 18  
saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge



### UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

🌿 Penne, sauce tomate, basilic, \_\_\_\_\_ 14  
caviar d'aubergine, Grana Padano

🌿 Courgettes rôties, écrasé de pommes \_\_\_\_\_ 15  
de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes

VEGETARIEN



*Le livre de recettes  
— élaboré par nos chefs*



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

*En vente dans votre restaurant*

### POUR LES GOURMANDS

Onglet de bœuf 400 gr, \_\_\_\_\_ 44  
oignons rouges caramélisés au soja

Échine de cochon 250 gr ■ ■, \_\_\_\_\_ 18  
jus aux épices cajun



*Un accompagnement au choix  
— pour votre plat*

Frites fraîches  
Penne

Écrasé de pommes de terre aux olives noires et fines herbes

Courgettes rôties  
Légumes de saison

Salade

*Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€*

### FINIR EN DOUCEUR

Fruits de saison Melba \_\_\_\_\_ 9

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées \_\_\_\_\_ 7

Les profiteroles de Fred \_\_\_\_\_ 11

Tiramisu aux fruits rouges \_\_\_\_\_ 10

Café ou Thé gourmand \_\_\_\_\_ 12



*Notre fournisseur  
— local*

Munster  
**MAISON DODIN**  
à Lapoutroie

### Menu de l'ardoise

ENTRÉE/PLAT  
OU  
PLAT/DESSERT

— 18 —

Uniquement le midi.

### Menu enfant

— 13 —

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans  
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

#### PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■ ou Escalope de saumon  
ou Filet de poulet ■ ■

ou ½ Penne, sauce tomate, basilic,  
caviar d'aubergine, Grana Padano

Accompagnement au choix

#### DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba  
ou ½ profiteroles ou Coupe de glaces (2 boules)

Pour toute prestation servie en chambre, supplément forfaitaire de 8€. Carafe ou verre d'eau gratuit sur demande. Tous nos prix sont en euros et TTC. La liste des allergènes est disponible sur demande.

🌿 Plat végétarien. ■ ■ Origine France. Le poids des viandes indiqué est brut et avant cuisson et peut varier de +/-10%