



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 À Partager

Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte 18

Duo de terrines ■ ■ ■ : Campagne/Piment d'Espelette 8

☑ Crème fine de tomate - Superproducteur ■ ■ ■ 8

Croquetas de jambon ibérique 5

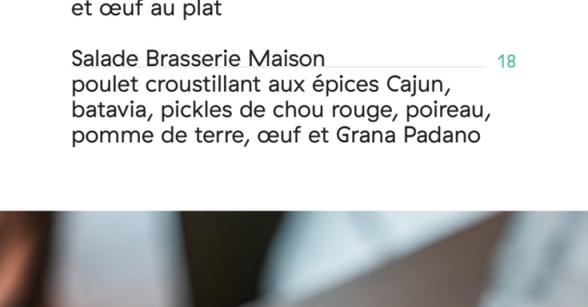
Saumon fumé, lentilles en salade, vinaigrette moutarde Martin Pourret 12

Oeufs de poule, mayonnaise moutarde ancienne et fines herbes 6

☑ Champignons en velouté, crémeux de persil 7

Tatin d'oignons rouges, magret de canard fumé, Comté et roquette 10

VEGETARIEN



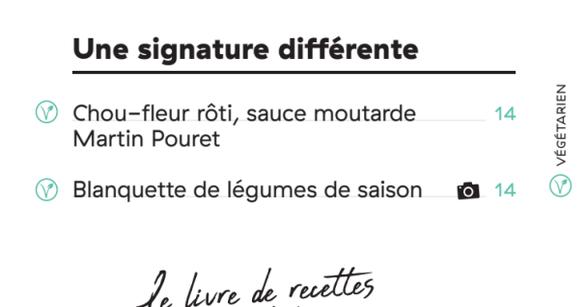
Les Incontournables

Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■ ■ ■, Cheddar, lard, pickles de chou rouge et roquette 21

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ ■ 21

Coquillettes au jambon truffé et œuf au plat 17

Salade Brasserie Maison poulet croustillant aux épices Cajun, batavia, pickles de chou rouge, poireau, pomme de terre, œuf et Grana Padano 18



Une signature différente

☑ Chou-fleur rôti, sauce moutarde Martin Pourret 14

☑ Blanquette de légumes de saison 14

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



Côté Terre

Emincé d'onglet de bœuf 180 gr ■ ■ ■ à la plancha, façon «Brasserie Maison» 23

Veau Marengo en cocotte ■ ■ ■ 22



Côté Mer

Fish and chips de lieu, sauce tartare 20

Parmentier de lieu aux fines herbes, comme une brandade 19

Pour les gourmands

Généreux steak haché 300 gr ■ ■ ■, oeuf à cheval 23

Demi-poulet ■ ■ ■ rôti au thym, mayonnaise au piment d'Espelette 22

Un accompagnement au choix — pour votre plat

- Frites
- Écrasé de pommes de terre
- Lentilles
- Coquillettes
- Légumes de saison
- Salade verte

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



FINIR EN DOUCEUR

Tarte fine aux pommes, amandes et rhum 8

Les profiteroles de Fred 11

Mousse au chocolat, noisettes caramélisées 7

Soupe de mangue, brunoise d'ananas et sorbet cassis 7

Café ou Thé gourmand 12



Notre fournisseur — local

Munster
MAISON DODIN
à Lapoutroie

Menu de l'ardoise

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT

- 18.90 -
Uniquement le midi.

Menu enfant

- 13 -

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

PLAT AU CHOIX :

- Steak haché 150 gr ■ ■ ■
- ou Fish and chips, sauce tartare
- ou Filet de poulet ou Veau Marengo

Accompagnement au choix :

- Frites ou Coquillettes ou Légumes de saison
- ou Écrasé de pommes de terre

DESSERT AU CHOIX :

- Mousse chocolat ou Demi profiteroles de Fred
- ou Coupe de glaces (2 boules)
- ou Dessert du moment

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%