



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 : 18
Charcuteries/Fromages/Mixte

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

✓ Crème fine de tomate - Superproducteur ■ ■ 8

Croquetas de jambon ibérique 5

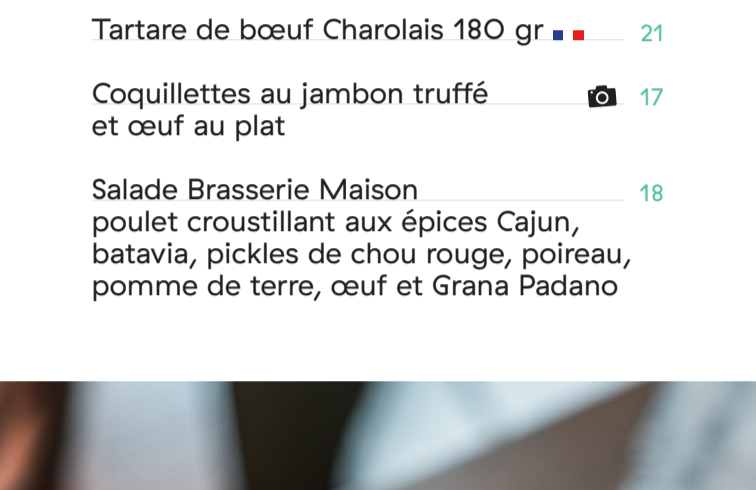
Saumon fumé, lentilles en salade, vinaigrette moutarde Martin Pourret 12

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 ✓



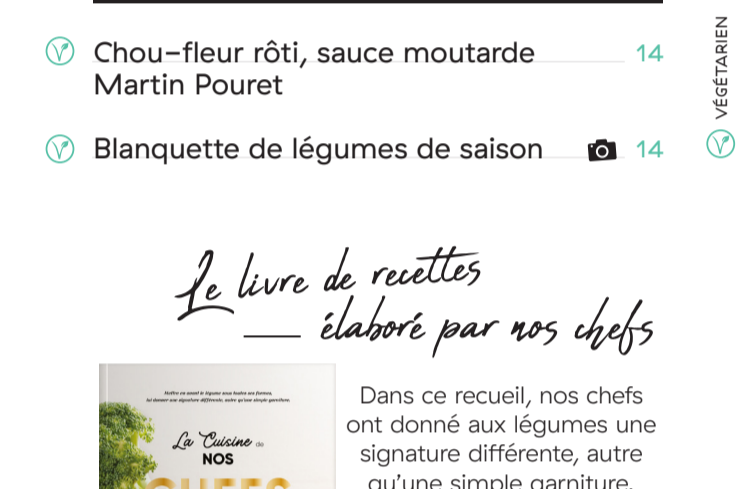
Les Incontournables

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

Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ 21

Coquillettes au jambon truffé et œuf au plat 17

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



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 23
à la plancha, façon «Brasserie Maison»

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 ■ ■, 23
œuf à cheval

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

*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

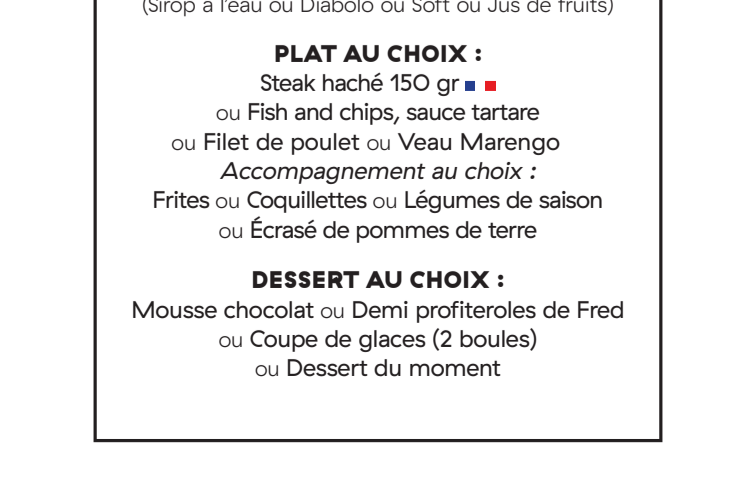
Tarte fine aux pommes, amandes et rhum 8

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%