



Les Essentiels

A partager ou pas !

Nos Planches	17
au choix : charcuterie ; fromages ; mixte	
Crème fine de légume	8
au choix : poivron ou aubergine de Provence – Super Producteur	
Duo de terrines	8
terrine de campagne & pâté au piment d'Espelette	
Croustillant de poulet	9
aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette	



POUR COMMENCER

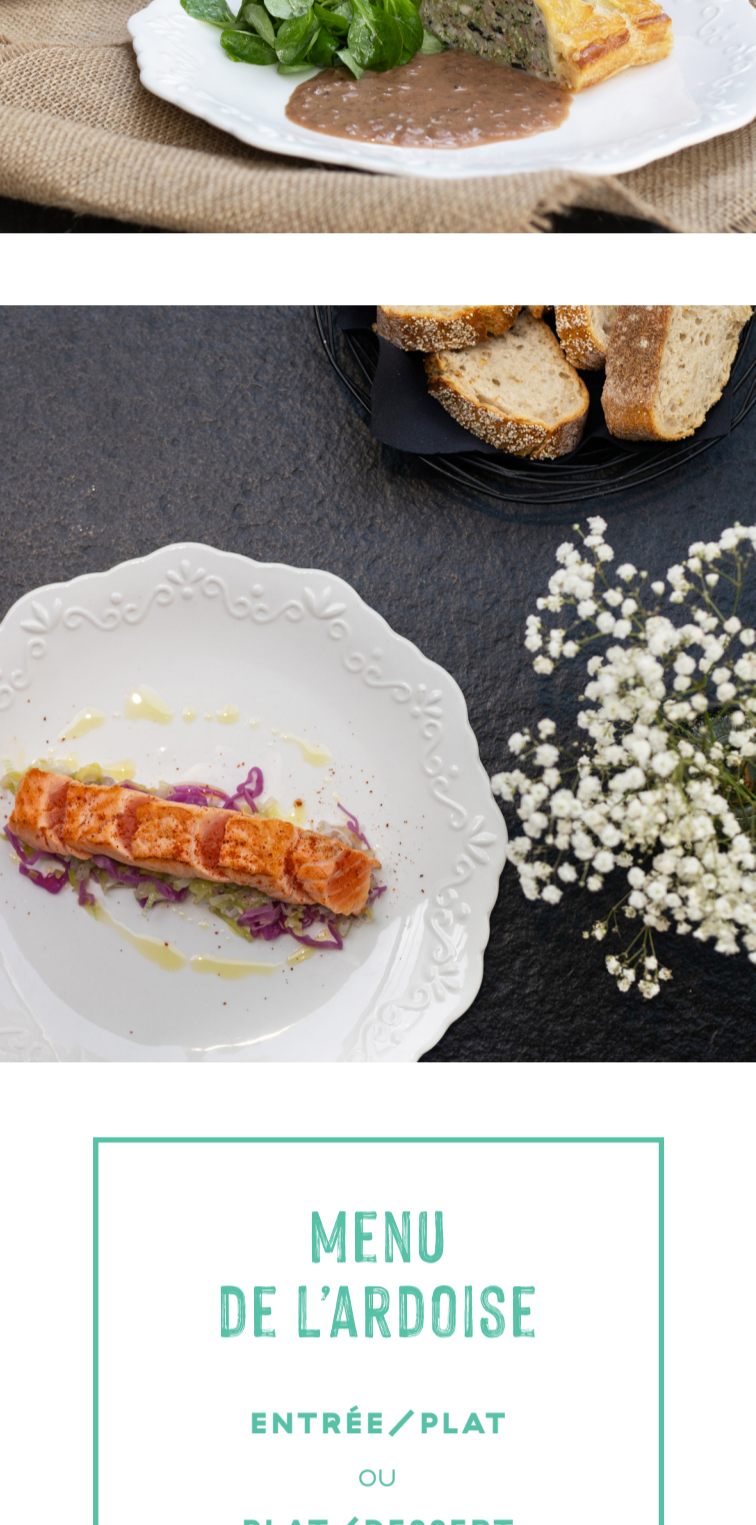
Ravioles aux essences de truffe 11
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes, Grana Padano

Pâté en croûte 12
aux trompettes de la mort, jus au Porto

Oeuf parfait 9
champignons à la crème

Bouillon aux légumes 6
vermicelles et fines herbes

Mi-cuit de saumon 12
pickles de chou rouge, poireau, huile vierge



MENU DE L'ARDOISE

ENTRÉE / PLAT

OU

PLAT / DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

LES PLATS

Généreux steak haché 300 gr 23
oeuf à cheval
pouffes de terre rôties

Burger Brasserie Maison 20
frites fraîches
steak haché 150 gr,
sauce signaturale, Ossau Iraty,
oignons frits, confit d'échalotes,
roquette, lard grillé

Salade Brasserie Maison 18
batavia, poulet croustillant
aux épices Cajun, Ossau Iraty,
pickles de chou rouge, vinaigrette moutarde
à l'ancienne

Fricassée de poulet fermier 22
jus parfum de morilles
purée de pommes de terre

Filet de bar 23
zestes de citron vert
riz aux épinards

Escalope de saumon 22
crème de poireau
pommes vapeur

Omelette à votre goût 14
(Nature / Fines herbes /
Champignons / Ossau Iraty)
frites fraîches ou salade

Ravioles aux essences de truffe 16
(truffe *TuberAestivum* : 0,05% / brisures de truffes : 1%)
bouillon végétal aux fines herbes,
Grana Padano



FINIR EN DOUCEUR

Dessert signature 12
Philippe Urraca
Meilleur Ouvrier de France

Baba au rhum 10
crème onctueuse vanillée

Les profiteroles de Fred 11

Minestrone de poire et de pomme 7
raisins secs, sirop vanille-gingembre
Supplément sorbet cassis : + 1.50€

Tarte fine poire-amandes 9
Supplément glace vanille : + 1.50€



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.

Nos fournisseurs locaux

BEYER

pour nos confitures à Pfstatt

MAISON DODIN

pour notre munster à Lapoutroie

ALBA

pour nos glaces artisanales à Vieux-Thann

BRASSERIE DES 4 PAYS

pour les bières bio à Hurtzbach

MAISON LORENTZ

pour nos vins d'Alsace à Bergheim

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 L'Omelette au choix

(Nature/Fines herbes/Champignons/Ossau Iraty)

GARNITURE AU CHOIX :

Frites fraîches ou Légume de saison

ou Purée de pommes de terre ou Salade

DESSERT AU CHOIX :

Minestrone de poire et de pomme

ou Demi-profiterole ou Yaourt

ou Compote de pomme

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.

V Plat végétarien. **AB** Produits issus de l'agriculture biologique.

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