

# *Les spécialités alsaciennes*

*En MARS et en NOVEMBRE*

*Déjà plus de 20 ans que notre chef alsacien  
partage ses recettes d'antan*

Picon bière	3.50€	Eau de vie de mirabelle	4.50€
Kir au crémant d'alsace	3.00€		
Akerbeltz 25cl	2.50€		

	<b>75cl</b>	<b>37.5cl</b>	<b>verre 15cl</b>
Riesling	20€	13€	4.50€
Gewustraminer	22.50€	13€	4.50€
Pinot gris	22.50€	14€	4.50€
Pinot noir	22€		

**A  
EMPORTER**

*La choucroute garnie 14.10€*

*Réservez à la commande!*

# *Notre carte alsacienne*

La salade strasbourgeoise ( salade de pom.de.terre, saucisse cervelat, emmental)	8.10€
La salade de tête	8.10€
La tarte flambée	8.50€
Le feuilleté au munster fermier	8.90€
La terrine de foie gras mi-cuit	16.60€
Le filet de truite saumonée de Banca au sylvaner	13.20€
La matelote de poissons	14.60€
La choucroute garnie (demi jarret, lard fumé, saucisse de Strasbourg, saucisse à frire, saucisse Montbéliard, pom. de.terre)	17.60€
Le coq au riesling	13.10€
Le schiffela (épaule de porc fumée) et ses pommes de terre à la crème	14.80€
Le foie gras de canard poêlé d'Arnabar et sa tombée de choux	19.20€

## DESSERTS A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS

Le kugelhopf façon pain perdu et sa glace	7.20€
Le streuzel aux pommes et sa glace	7.20€
Le baba au rhum de ma grand mère et sa chantilly	7.20€
La tarte à l'alsacienne et sa glace	7.20€
La tarte aux quetches et sa glace	7.20€
Le munster fermier	7.00€