

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager.
20,95€
- Tartare de tomate cœur de bœuf en trompe l'œil. 15,30€
- Mosaïque de saumon et d'églefin, sauce aux épices douces,
miel et raïfort. 17,30€

Salades :

- L'assiette alsacienne. 13,90€
(Grumbeerekiechla, jambon cru d'alsace, bibaleskass, tomates cerises,
radis et méli-mélo de salade)
- La salade Dauphinoise. 15,80€
(Toast de Saint Marcelin rôti, ravioles du Dauphiné, tomates cerises,
radis, méli-mélo de salade)
- Salade du chef. 19,70€
(Tomates confites à la chaire de crabe et marjolaine, crevettes citron
confit, tomates cerises radis et méli-mélo de salade)

Plats :

Poissons :

- Friture de filets de Dorade grise à l'alsacienne, sauce tartare, pommes campagnardes.
18,70€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,50€

Viandes :

- Carpaccio de Bœuf à l'Alsacienne, marinade au raifort, copeaux de Bargkass, pommes campagnardes et salade.
17,60€

Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 18,90€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 17,00€
- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte.
Sur réservation 72h avant (minimum 4 personnes)
Par personne. 19,50€

Flammekuche / Tartes flambées :

- Tarte flambée tradition et salade verte. 10,50€
- Tarte flambée gratinée (emmental) et salade verte. 11,50€
- Tarte flambée au munster et salade verte.
12,50€
- Tarte flambée gratinée, magret de canard fumé et salade verte. 13,90€

Desserts :

- La crème brûlée aux bourgeons de sapin des Vosges. 6,60€
- Kougelhof de blanc manger, crème de myrtilles et streusel myrtilles. 7,20€
- Tarte déstructurée citron et fruits rouge. 7,60€
(crèmeux citron, Streusel, fruits rouges et sorbet citron)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle. (3 boules) 7,90€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. (3 boules)
7,90€
- Le sorbet arrosé cerise/ kirsch (3 boules) 7,90€

Glaces artisanales Erhard :

vanille/ fraise/chocolat/café/framboise/ citron/mirabelle/cerise.

1 boule 2,50€

2 boules 5,00€

Supplément chantilly 0,50€

Le menu du 68 :

L'Ardoise de charcuterie.

Ou

Tartare de tomate cœur de bœuf en trompe l'œil. (Supplément 1€)

Ou

Mosaïque de saumon et d'églefin, sauce aux épices douces, miel et raifort.
(Supplément 3€)

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

La crème brûlée aux bourgeons de sapin des Vosges.

Ou

Kougelhof de blanc manger, crème de myrtilles et streusel myrtilles.

(Supplément 0,60€)

Ou

Sorbet arrosé citron, fleur de bière ou Mirabelle, eau de vie mirabelle ou
Cerise, Kirsch. (Supplément 1€)

28,00€

Tous nos produits sont faits maison, des entrées aux desserts avec des produits frais.

Tous nos prix indiqués sont service compris.

La liste des allergènes est disponible sur demande.

Menus :

Le menu du jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Sauf jour férié.

Entrée, plat, dessert	18,00€
Entrée, plat ou plat dessert	15,00€
Plat	12,00€

Le menu enfant : (- 12ans)

Nuggets du chef et pommes frites.

(Aiguillette de poulet)

Ou

Viennoise et pommes frites.

Coupe de glace. (2 boules)

10,00€