

Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager.
20,95€
- Cassolette d'escargot à l'alsacienne et julienne de légumes. 14,90€
- Velouté de potimarron, écrasé de butternut, crème de Gaperon et graines de courges torrifiées. 14,30€

Plats :

Poissons :

- Noix de Saint-Jacques au safran, légumes d'automne et riz basmati. 27,00€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,50€

Viande :

- Cordon bleu de volaille à l'alsacienne (280-300g) au jambon forêt-noire et munster, crème de munster et frites de griespflutta. 19,70€

Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 18,90€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 17,00€

Uniquement sur réservation

- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte. *Minimum 72h avant (minimum 4 personnes)*
Par personne. 19,50€
- Fondue alsacienne au vin blanc d'Alsace, veau et poulet (250g de viande par personne) et trio de sauces, frites et salade. *Minimum 24h avant (minimum 2 personnes)*
Par personne. 27,00€

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 à la Chartreuse verte.
6,60€
- Crème brûlée flambée à la Chartreuse.
7,20€
- Torche aux marrons. 6,90€
- La poire et le miel comme un nid d'abeille.
7,70€
(Glace au miel, poire, amande sablée, siphon au lait et tuile)
- Le sorbet arrosé mirabelle / eau de vie mirabelle.
7,90€
(3 boules)
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière. 7,90€
(3 boules)
- Le sorbet arrosé poire/ eau de vie poire.
7,90€
(3 boules)

Glaces artisanales Erhard :

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

1 boule 3,00€

2 boules 5,90€

Supplément chantilly 0,50€

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.

Le menu du 68 :

L'Ardoise de charcuterie alsacienne.

Ou

Cassolette d'escargot à l'alsacienne et julienne de légumes.

Ou

Velouté de potimarron, écrasé de butternut, crème
de Gaperon et graines de courges torrifiées.

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Saint-Jacques au safran, légumes

d'automne riz basmati. (supplément 5,00€)

La crème brûlée à la Chartreuse

Ou

Torche aux marrons.

Ou

Sorbet arrosé Citron, fleur de bière ou Mirabelle, eau de vie mirabelle ou Poire, eau de vie poire. (Supplément 1€)

28,00€

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€