



Le menu du jour

(Servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

Entrée, plat, dessert	16.20 €
Entrée, plat ou plat dessert	13.20 €
Plat	10.20 €

Le menu enfant (- 12 ans)

Nuggets maison et pommes frites

ou

Viennoise et pommes frites

Coupe de glace (2 boules)

9.80 €

Tous nos plats 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

ou

Munster frit jambon cru, lard d'Alsace et méli-mélo de salade

ou

Terrine du chef aux pistaches torréfiées et pickles de légumes

Choucroute garnie (aux 4 viandes)

ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte

ou

Filet de Sandre à la moutarde au riesling sur lit de choucroute et panisse
(supplément 5 €)

Entremet façon Forêt Noire

ou

Crème brûlée au grué de cacao

ou

Sorbet arrosé citron, fleur de bière/quetsche, eau de vie quetsche (supplément 2 €)

24.00 €



LA CARTE

Entrées

- | | |
|---|--------|
| - L'ardoise de charcuterie alsacienne | 14,00€ |
| - L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager | 20,90€ |
| - Munster frit, jambon cru, lard d'Alsace et méli-mélo de salade | 12,90€ |
| - Terrine du chef aux pistaches torréfiées et pickles de légumes | 13,70€ |
| - Royale de foie gras, maïs soufflés, brioche croquante, champignons des bois et éclats de noisettes torréfiées | 14,80€ |



Plats

Poissons

- Filet de Sandre à la moutarde au riesling sur lit de choucroute et panisse 20,50€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons) 21,80€

Viandes

- Volaille fermière label rouge d'Auvergne aux écrevisses et cocotte de riz basmati 24.50€
- Pavé de veau du Bourbonnais confit aux saveurs d'automne et spaëtzles à la farine de châtaigne et d'épeautre 26,30€

Spécialités

- Choucroute garnie aux 4 viandes 17,95€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte 15,80€
- Fleischschnaka sauce tomate et salade verte 16,80€
- Munstiflette et salade verte 15,60€
- Knepfle à la farine d'épeautre et châtaigne, crème de potimarron et champignons des bois 14,95€



- Baeckeofe aux 3 viandes (bœuf, agneau et porc) et salade verte

Sur réservation 72h avant (minimum 4 personnes)

Par personne 18,90€

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 maison
et salade verte 13,90€

- Tarte flambée roulée gratinée, saucisse viennoise et salade verte 13,50€



Desserts

- Entremet façon Forêt Noire	6,70€
- La crème brûlée au grué de cacao	6,50€
- Flammekuche/tarte flambée sucrée, boule de glace vanille	
• Pommes nature	5,90€
• Pommes cannelle	6,00€
- Le sorbet arrosé quetsche /eau de vie quetsche (3 boules)	7,40€
- Le sorbet arrosé citron / fleur de bière (3 boules)	7,40€

Glaces artisanal Erhard

Vanille/ fraise/chocolat/café/framboise/citron/quetsche

1 boule	2,00€
2 boules	3,80€
Supplément chantilly	0,50€