

### Entrées :

- L'ardoise de charcuterie alsacienne. 14,30€
- L'ardoise de charcuterie alsacienne à partager.  
20,95€
- Demi-munster rôti, jambon cru, pomme de terre  
et salade.  
14,90€
- Escalopes de foie gras de canard poêlées, jus relevé  
à la gentiane, beraweka et pain d'épices. 22,00€

## Plats :

### Poissons :

- Pavé de Saumon, parmentière de poireaux, sauce au Haddock et crackers aux céréales. 18,80€
- Choucroute de la mer (aux 3 poissons). 22,50€

### Viandes :

- Jarret braisé au jus et Spätzles. 18,80€
- Jarret braisé au munster et spätzles. 19,95€

### Spécialités :

- Choucroute garnie aux 4 viandes. 19,00€
- Fleischschnaka au bouillon et salade verte. 17,50€

### Uniquement sur réservation

- Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, agneau et porc) et salade verte. *Minimum 72h avant (minimum 4 personnes)*  
Par personne. 19,70€
- 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€

### Suggestion de saison :

- Raclette traditionnelle à la Brézière accompagnée de charcuterie alsacienne, pomme de terre et salade verte. *Minimum 24h avant (minimum 2 personnes).*  
Par personne. 24,00€

### 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 au pain d'épices.  
6,60€
- Strudel aux pommes et glace vanille.  
7,00€
- Forêt noire à ma façon.  
8,50€

(biscuit moelleux chocolat, mousse légère au chocolat, Amaréna, crème montée mascarpone et tube chocolaté, sorbet cerise)

- 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 cerise/ kirsch. 7,90€  
(3 boules)

### Glaces artisanales :

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

1 boule 3,00€

2 boules 6,00€

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

Demi-munster rôti, jambon cru, pomme de terre et salade.

Ou

Escalope de foie gras de canard poêlée, jus relevé à la gentiane, beraweka et pain d'épices. (supplément 6,00€)

-----

Choucroute garnie.

Ou

Fleischschnaka au bouillon et salade verte.

Ou

Pavé de Saumon, parmentière de poireaux, sauce au Haddock et crackers.

-----

La crème brûlée au pain d'épices.

Ou

Strudel aux pommes et glace vanille.

Ou

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

29,50€

Menus :

Le menu du jour :

(servi uniquement le midi du mercredi au vendredi)

sauf jour férié.

Entrée, plat, dessert	19,00€
Entrée, plat ou plat dessert	16,00€
Plat	13,00€

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€