



Nous vous souhaitons la  
bienvenue et nous espérons que  
vous passerez un agréable  
moment



# ***POUR COMMENCER***

## ***Les Gambas \****

Marinées au tandoori, concombre Noa, sauce acidulée

**16€**

## ***le Thon Rouge \****

En Tataki au vinaigre de miel, houmous de betteraves et pickles

**19€**

## ***Le Boeuf "Vintage" \****

En tartare, ketchup maison, laitue iceberg et foccacia

**18€**

## ***La Mozzarella di Buffala***

Parfumée au chorizo, gaspacho tomates-basilic

**14€**

## ***La Salade Estivale***

Mesclun, melon rôti, ricotta, basilic et pignons

**12€**



# ***POUR SUIVRE***

## ***Le Saumon Label Rouge \****

Cuit à l'unilatérale, caviar d'aubergines, petit épeautre aux tomates confites et sauce basilic

**30€**

## ***La Daurade***

Filet grillé, risotto aux coques et salicornes, jus de coquillages

**27€**

## ***L'Agneau \****

Rumsteck cuit rosé, petit pois à la menthe, fenouil au piquillo et polenta

**33€**

## ***Le Veau \****

Bavette Confite à l'huile thaï, courgettes, soubise et pommes paille

**28€**

## ***Le Boeuf (origine france) \****

Filet grillé, écrasé de pommes de terre au pistou de roquette, poivrons et olives

**32€**

## ***Les Pâtes***

Rigatoni aux champignons fumés, sauce burrata acidulé et sésames

**24€**

*Nos prix sont nets - Service 10% compris*

## ***PAR GOURMANDISE***

*Assortiment de 3 fromages affinés*

**9€**



## ***POUR CONCLURE***

### ***L'Abricot***

Parfumé au romarin, chocolat blanc, granola et son sorbet

**12€**

### ***les Fruits Rouges***

Tartare de fraises, crémeux myrtilles, framboises au sureau et  
glace au thym

**12€**

### ***Les Cerises***

à l'Amaretto, crumble chocolat, crème mascarpone et  
sorbet café frappé

**12€**

### ***Le Koughelopf***

Façon pain perdu, pêche, verveine et stacciatella

**12€**



Le Café Gourmand

**9€**

Assiette 3 boules de glace

**7€**

2 Boules Sorbet

**6€**

1 Boule Sorbet

**3,50€**



# **MENU DES PETITS PRINCES**

Jusqu'à 12 ans

1 plat (Viande ou Poisson du jour) + 1 glace + 1 sirop au choix

**12€**

## **MENU DÉCOUVERTE**

**45€**

*Les Gambas marinées au tandoori, concombre Noa et sauce acidulée*

**OU**

*La Mozzarella di Buffala parfumée au chorizo, gaspacho tomates-basilic*

**\*\*\***

*Suprême de Volaille d'Alsace, écrasé de pommes de terre au pistou roquette, poivrons et olives*

**OU**

*Filet de Daurade grillé, risotto au coques et salicornes, jus de coquillages*

**\*\*\***

*un dessert de la carte au choix*

## **MENU ÉMOTION**

**82€**

*Amuse Bouche*

**\*\*\***

*une entrée de la carte au choix portant la mention \**

**\*\*\***

*un premier plat de la carte au choix portant la mention \**

**\*\*\***

*un deuxième plat de la carte au choix portant la mention \**

**\*\*\***

*un dessert de la carte au choix*