



NOTRE CARTE

APERITIF : Tartes Flambées classique 8.- Gratinée 9.- Munster 10.-

ENTREES

Salade maraîchère : 6,50 - version plat : 11.-

Salade vigneronne : 8,50 - version plat : 15.-

Vol au Vent des sous-bois 12,50

Foie gras mi-cuit, confit de figues, glace pain d'épices 16,50

PLATS

Plat végétarien 15.-

Bœuf gros sel et ses crudités ou légumes au bouillon 19.-

Munstiflette et sa salade verte 20.-

Bouchée à reine de l'Hostellerie 22.-

Pièce du boucher* 24.-

Poisson du marché* 24.-

**Accompagnement au choix : spaetzlés, farandole de légumes, frites*

Salade ou supplément : 3,50

DESSERTS

Assiette de fromages duo : 5.- trio : 6,50

Tarte du jour et sa chantilly 5.-

Crumble de pommes façon Strudel 6,50

Poire Belle-Hélène 7,50

Kougelhopf glacé aux raisins marinés 7,50

Torche aux marrons 8,50

GLACES ET SORBETS : 1 Boule : 2,50 - 2 Boules : 4,50 - 3 Boules : 6.-

Supp. Chantilly 0,50

Glaces : Vanille, café, chocolat, pain d'épices

Sorbets : Citron jaune, framboise, fraise, myrtille, banane, passion, poire

SORBET ARROSÉ

Une boule de glace ou sorbet et son eau de vie (2cl) au choix : 8.-

MENU ENFANT : Nuggets, frites, cône glacé, sirop à l'eau 11.-

... Et découvrez nos suggestions du moment !