LA CARTE

La carte varie régulièrement. Elle s'adapte en fonction des produits de saison et est essentiellement élaborée à partir de produits locaux. Tous nos fournisseurs et partenaires ont été sélectionnés un par un pour la qualité de leur travail et leur manière de produire.

LES FORMULES

_ DÉJEUNER: PLAT + DESSERT OU FROMAGE 13,5

PLAT 10,5

_ pois de chichis entre nous
pain pita maison, houmous, oignons
caramélisés, poêlée de butternut et chou kale,
haricots rouges, crème, fromage frais maison,
sésame, menthe fraîche, salade

DESSERT 4

_ c'est une pépite
brioche feuilletée aux pépites de chocolat,
glaçage sucre glace, crème

FROMAGE

_ j'en fais tout un fromage
Fromage du moment, petite salade

_ POUR LES PETITS: PLAT+DESSERT 8,5
on s'adapte en fonction des goûts :)

LES PLANCHES EN ENTRÉE À PARTAGER (OU PAS)

_ on se met l'eau à la bouche 7
découverte de 2 fromages faits maison,
petite salade

_ à quai 13
planche de fromages faits maison et
d'alsace, accompagnements, salade

LES PLATS

_ chou-chou 11,5
salade de choux de bruxelles caramélisés au
four, tranches de pommes, fromage frais
maison, jambon fumé, noisettes concassées,
cranberries, oignons rouges, miel, crème,
menthe fraîche

_ venez comme vous êtes 12
pain burger maison, oignons caramélisés,
écrasé de pommes de terre, betteraves
rôties, tranches de pommes, lard grillé,
tomme fondue, crème, sésame, menthe, salade

_ on t'a grillé 12
tartine grillée, oignons caramélisés, chou-
fleur rôti, tranches de poires, fromage
frais maison, chips de bacon, amandes
concassées, crème, menthe, salade

_ raclette aux chandelles (au menu du soir) 16/26
raclette à la bougie, fromages et
charcuteries d'alsace, pommes de terre,
légumes, salade