

la carte à emporter

sur commande uniquement au 03.88.38.41.55 ou par message.

LES PLATS

_ on se fait croquer	8,50
bruschetta croustillante, fromage blanc, oignons, légumes rôtis de saison, oeuf mollet, crème, cacahuètes grillées, menthe	
+ supplément pommes de terre rôties et/ou salade	12,50
_ venez comme vous êtes	8,90
burger bun maison, oignons caramélisés, betteraves rôties, pommes émincées, lard grillé, tomme fondue, menthe	
+ supplément pommes de terre rôties	12,90

LES DESSERTS

_ le fameux	5
brownie façon cheesecake au fromage frais de chèvre, fleur de sel	
_ c'est pas de la tarte	5
tarte rustiques aux pommes caramélisées, sucre de canne, amandes grillées	

LES BOXS

_ le brunch	19
+ assortiment de fromages faits maison et baguette	
+ tartine croustillante, fromage frais, pommes émincées, betteraves rôties, chips de bacon, oignons frits, crème, salade	
+ duo de pancakes, peanut butter, fromage blanc, cacahuètes	
_ l'apéro pour 2	24
+ salade de pois chiches, cranberries, menthe	
+ blinis maison, fromage blanc, jambon fumé	
+ oeufs durs, miel, amandes grillées	
+ pain croquant	
+ houmous de betteraves	
+ pommes au four	
+ popcorn	
_ la raclette pour 2 (pour 3, pour 4, pour ...)	14 par personne
fromage maison à partager + 200g de fromage par personne (assortiment de 2 tommes d'alsace) + assortiment de 2 charcuteries d'alsace (jambon braisé, jambon fumé) + légumes rôtis de saison + pdt rôties + salade verte	
+supplément fromage 6	
+supplément charcuterie 6	

LE TRUC EN PLUS

_ quaimbert : fromage maison de vache (type camembert)	4,9
_ croquin : fromage maison affiné de chèvre (type crottin)	4,2
_ petit camille : fromage frais de chèvre, fleurs de sel, huile d'olive, fleurs de bleuet	3,9