

Toujours soucieux d'apporter une cuisine de qualité, nous avons décidé de Travailler en Grandes majorités des produits frais. Nos pommes de terre rôties sont fraîches, cuisinées comme autrefois, elles sont poêlées et rôties à la graisse de canard et au saindoux ainsi qu'au sel de Guérande.

La Liste des Allergènes incorporés dans nos plats est à votre disposition à la caisse, n'hésitez pas à vous renseigner ou à la demander à notre personnel.

Pour bien commencer

-Saucisson sec à partager autour de la guillotine 10€90

C'est glacé.....

- Apérol Spritz avec vin pétillant, glaçons, eau pétillante et tranche d'orange 7€50

Nos Flammenkueches

- Traditionnelle 10€90
Crème, lardons, oignons

Gratinée 11€90
Crème, lardons, oignons, gruyère

Alsacienne 14€50
Crème, lardons, oignons, Munster

Notre Carte Brasserie

-Bavette d'Aloyau aux échalotes, pommes de terre rôties et salade verte 18€90

-Lasagne aux légumes du soleil gratinée au parmesan, salade verte 16€50
(Poivrons jaune et rouge, tomate, oignons, aubergines, huile d'olive ail)

-Cordon bleu de volaille « Jambon blanc et fromage » 17€00
Fond de veau crémé pommes de terre rôties

-Porcelet aux herbes, pommes de terre rôties et salade verte 17€00

-Andouillette grillée AAAAA frites 17€00
(Association Amicale des Amateurs d' Andouillette Authentique)

-Mijoté de joue de bœuf, pommes de terre rôties et salade verte 18€90

-Jambonneau braisé, pommes de terre rôties et salade verte 18€90

-Choucroute de la Taverne 18€90
(Saucisse à cuire, saucisse viennoise, poitrine fumée, échine, saucisse à l'ail)

-Tête de veau comme autrefois 18€90
(Tête et langue de veau, carottes, sauce vinaigrette et gribiche, pommes vapeur)

Gratin de choucroute au munster et jarret confit, pommes vapeurs, salade verte 16€50

Le dessert

-Crème brulée aux mirabelles 5€90