



Sur pierre chaude :

Le Filet de bœuf de 220 grammes sur pierre chaude, 29,90 €

Frites MAISON, salade verte et sauce béarnaise

Végane :

Assiette de Crudités et frites

17.90€

Avec mangue, ananas, avocat, coriandre fraîche

Salade verte et frites MAISON

Les Plats :

- **Rognons de veau à la moutarde** accompagnés de spaetzlés maison
22.20 €

- **Bouchée à la reine** (veau et volaille) accompagnée de spaetzlés maison
22.50 €

et croute artisanale

- **Tartare de bœuf** coupé au couteau, salade verte et frites MAISON
24,50 €

- **Bœuf gros sel** cuit à basse température pendant 72 heures,
19.80 €

frites MAISON, salade coleslaw, betteraves et crème de raifort

- **Souris d'agneau confite avec ses légumes**, sauce miel et thym, spaetzlés MAISON
26,80 €

- **Salade Vigneronne**
19.90 €

Tarte Tatin de Foie Gras, Chutney Mangue et Magret Fumé sur salade de coleslaw

Les accompagnements :

- **La portion de frites MAISON**
4,00 €

- **La salade verte**
3,50 €

Les plats juniors : (jusqu'à 12 ans)

- **Les nuggets** de poulet et ses frites
10.20 €

- **Glace et Chantilly**
2.20 €

Les desserts :

- **Foret noire Maison** 9,50 €

- **Tiramisu maison** au spéculoos 9,50 €

- **Le tutti-frutti au Grand Marnier** (salade de fruits) 9.50 €

et son sorbet framboise

- **Le tutti-frutti sans Grand Marnier** 8.50 €

- **Tarte maison** pommes et amandes grillées, chantilly 7.50 €

- **La Torche aux marrons maison** 9,50 €