

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 Macerat 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 €