



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€

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 et croute artisanale 22.50 €
- **Tartare de bœuf** coupé au couteau, salade verte et frites MAISON 24,50 €
- **Bœuf gros sel** cuit à basse température pendant 72 heures, frites MAISON, salade coleslaw, betteraves et crème de raifort 19.80 €
- **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, croûtons, tomate 22.50 €

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 €