

# LA CARTE

## ENTRÉES

---

### Truite fumée par nos soins

Pisciculture alsacienne, sauce raifort doux -14€

### Os à moelle

Rôti au four, pain de seigle toasté -14,90€

### Oeuf parfait

Poêlée de girolles persillées, sauce aux cèpes et sa tuile de lard -10,90€

### Escargots

Demie douzaine/douzaine -8,50€/17,00€

## PLANCHES

---

### La planche de chez nous

Base de charcuteries, fromages et fruits de saison -17,90€

### La planchette du fromager

Tomme, Munster et Barikass, Chèvre (simple/double) -10,50€/ 21€



## SALADES

---

### Salade Poulette

Salade, tomates, poulet mariné, oeufs, croûtons, copeaux barikass (entrée/plat) -9,90/15,90€

### Salade des Chaumes

Coeur de Massif, lardons, oeufs, croutons, tomates (entrée/plat) -9,90€/15,90€

Assiette de Crudités -8,90€

## TARTES FLAMBÉES

---

Nature -9,50€

Gratinée -10,00€

Munster -10,50€

Forestière -10,50€

Tomme à l'ail des ours -10,50€

Végétarienne -10,50€



# LA CARTE

## MENU ENFANT

---

**Knack d'Alsace ou steak haché Angus**  
**Frites fraîches ou spaëtzles maison, salade**  
**verte et glace meuh ! -9,50€**

## POISSON

---

**Filet de truite saumonée, risotto crémeux**  
**aux senteurs de truffe**

Truite de pisciculture alsacienne -19,90€

## PLATS AU FROMAGE

---

**Munstiflette et charcuterie**

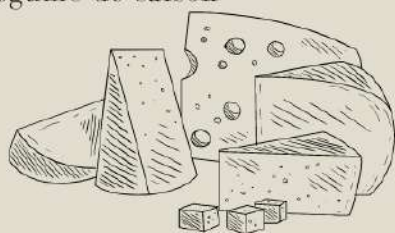
Servie avec salade verte -17,90€

**Trilogie de Munster**

Munster fondu, munster frais, mini munstiflette  
et charcuterie -19,90€

**Pâtes aux 3 fromages**

Aux saveurs de la laiterie avec sa chips de lard  
et son légume de saison



## VIANDES

---

**Le burger du Chef**

Tomme de montagne, confit d'oignon, steak  
Angus et lard grillé, tomate, sauce cognac,  
salade verte -17,90€

**Cordon bleu de veau**

Jambon blanc d'Alsace, coeur de massif  
sauce munster ou forestière, salade verte  
-23,90€

**Faux-filet de boeuf Simmenthal**

-22,90€

**Suprême de volaille d'Alsace**

Sauce crème aux champignons -18,90€

Toutes nos viandes sont accompagnées de frites  
fraîches ou spaëtzles et légumes de saison.

Supplément frites, spaëtzles, salade -3,00€

Supplément sauce (morille, forestière, Munster,  
beurre maître d'hôtel, poivre) -4,00€

# LA CARTE

---

FORMULES À PARTAGER  
MINIMUM 2 PERS., PRIX PAR PERS.

## BRASERADE 4 VIANDES

(Sur réservation)

Boeuf, volaille, veau, magret de canard, frites fraîches, spaëtzles, salade de saison, légumes à griller; sauce mayonnaise, fines herbes, américaine au cognac -27,00€

Braserade extérieur et pierrade en intérieur



## FONDUES & RACLETTE DE LA LAITERIE

### Fondue aux 3 fromages

Barikass, tomme, comté -21,00€

### Fondue royale

Fondue aux 3 fromages et charcuteries -25,00€

### Raclette royale

Raclette au lait cru et charcuteries -26,00€

Supplément fondue cèpes -3,00€

Supplément fondue morilles ou crème de truffes  
-4,00€



# LA CARTE

## DESSERTS MAISON

---

### Ultra moelleux au chocolat

Sablé chocolat, ultra moelleux, glace vanille bourbon  
-8,90€

### Trilogie de Baba

Trio de baba boules, brunoise d'ananas,  
chantilly muscovado -8,90€

### Tartelette citron à ma façon

Crumble, crème citron, gel citron, zestes de citron vert,  
fin bâton de meringue -8,90€

### Tarte du moment

Selon l'affichage du jour -6,50€

Siaskass arrosé au kirsch -7,00€

## DESSERTS GLACÉS

---

### Sorbet arrosé 2 boules

Parfum au choix : framboise, poire, mirabelle, citron  
-7,90€

### Glace 2 boules ou 3 boules

Parfum au choix : vanille, chocolat, café, yaourt,  
fraise, framboise, citron, mirabelle, poire -5,00€/7,00€

