

LES ENTRÉES

- BROCHETTE D'ESCARGOTS** (Salade verte, confiture et croûtons à l'ail) **6 pièces 10.00 €**
12 pièces 20.00 €
- CASSOLETTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** **12.50 €** 
- CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE ET AU BUTTERNUT** (cumin, noisettes et brioche grillée) **13.50 €** 
- SALADE DE LENTILLES TIÈDES AUX POMMES, NOIX ET MAGRET DE CANARD FUMÉ** (formule végé sans magret possible) **13.90 €**
- TRUITE GRAVLAX INFUSÉE AU SEL FUMÉ DES SALISH** mascarpone et ricotta **14.90 €**

LES PLATS

supplément assiette de frites ou spaetzles ou légumes 5€

- BUDDHA BOWL DU MOMENT** **18.50 €**  
Découvrez les bienfaits du Buddha Bowl
- JOUE DE PORC CONFITE** parfumée au romarin, jus corsé, duo de carottes et spaetzles **18.50 €**
- BURGER VÉGÉTARIEN** (pain burger, galette de pois chiches et légumes du moment, mascarpone, fondue de chou rouge confit) frites et salade verte **17.00 €** 
- BURGER AUTOMNAL** (pain burger, steak haché, chou rouge confit, Ribeaupierre, fenugrec, jus réduit aux marrons) frites et salade verte **19.50 €**
VERSION XL 25.00 €
- POULET FERMIER POCHÉ**, sauce crémeuse au riesling choucroute et roesti **20.50 €**
- DOS DE SANDRE SNACKÉ**, jus de crustacés, potée de lentilles, duo de carottes **24.00 €**

LES DESSERTS

- ASSIETTE DE FROMAGES** de nos régions **7.50 €**
- TARTE DU JOUR** **6.00 €**
- GÂTEAU CHOCOLAT-BETTERAVE**, coulis de fruits rouges **8.00 €**
- TARTELETTE BOURDALOUE REVISITÉE** (poire/amandes) **8.50 €**
- BAVAROIS AU LIMONCELLO** sur biscuit croquant au citron **9.00 €**
- CRÉMEUX AUX NOIX, MARRONS ET BROWNIE AU CAFÉ** **9.00 €**

NOS GLACES ET SORBETS

- GLACES** : Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Noisette, Caramel aux pépites de chocolat, Marron
- 1 boule 2.90 €**
2 boules 5.20 €
3 boules 6.80 €
Supp chantilly 0.60 €
- SORBETS** : Framboise, Citron 

LES COUPES GLACÉES

- DAME BLANCHE** 2 boules vanille, chocolat chaud, chantilly **9.80 € la coupe**
- CAFÉ LIÉGEOIS** 2 boules café, café expresso, chantilly
- CHOCOLAT LIÉGEOIS** 2 boules chocolat, chocolat chaud, chantilly
- MERINGUE GLACÉE REVISITÉE** vanille, fraise, chocolat
- COUPE MARMOTTE** 1 boule caramel aux pépites de chocolat, 1 boule noisette, spéculoos, sauce caramel, popcorn **12.00 € la coupe**
- COUPE CROQUANTINE** 1 boule marron, 1 boule noisette, 1 boule caramel aux pépites de chocolat, sauce caramel, chantilly
- COUPE BAILEYS LIÉGEOIS** 1 boule café, 1 boule vanille, Baileys, chantilly ***MAÎTRE ARTISAN GLACIER**
Glaces des Alpes

CARTE ENFANTS (jusqu'à 12 ans)

- KIND'BURGER** : pain burger, sauce mayo ketchup, steak haché, Ribeaupierre et frites **12.00 €**
- TENDER DE POULET** et frites **8.00 €**
- MINI BUDDHA BOWL DU MOMENT** **9.00 €** 
- 1 BOULE DE GLACE OU GLACE HARIBO CROQUANT CHOCOLAT** **2.50 €**
4.00 €

MENU DES TERROIRS 32€

MENU ENTRÉE + PLAT + DESSERT DU MERCREDI AU DIMANCHE

- TRUITE GRAVLAX INFUSÉE AU SEL FUMÉ DES SALISH** mascarpone et ricotta **9.00 €**
ou **CASSOLETTE AUX CHAMPIGNONS DES BOIS** **12.50 €** 
- DOS DE SANDRE SNACKÉ**, jus de crustacés, potée de lentilles, duo de carottes ou **POULET FERMIER POCHÉ**, sauce crémeuse au riesling, choucroute et roesti **20.50 €**
- CRÉMEUX AUX NOIX, MARRONS ET BROWNIE AU CAFÉ** ou **BAVAROIS AU LIMONCELLO** sur biscuit croquant au citron **9.00 €**

LES VINS

Alsace

	12cl	25cl	50cl	75cl
Alsace Gentil Domaine Hugel	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Edelzwicker Domaine Brucker	4,00 €	7,00 €	13,00 €	-
Pinot blanc Cave du Vieil Armand	4,50 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
Pinot gris Domaine E. Meyer  	5,00 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €
Riesling Domaine E. Meyer  	5,00 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €
Riesling Grand Cru Rangen Domaine Brucker	9,00 €	18,00 €	36,00 €	50,00 €
Rouge d'Alsace Domaine M. Haegelen	6,00 €	11,00 €	21,00 €	31,00 €
Gewurztraminer Cuvée Rocher du Cerf	6,50 €	12,00 €	23,00 €	34,00 €
Muscat d'Alsace Domaine E. Meyer  	4,50 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €
Crémant brut d'Alsace Domaine E. Meyer  	5,00 €	9,00 €	17,00 €	25,00 €

Rouge

Bordeaux Côtes de Blaye La Rose Belle-vue	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
Bourgogne H. Côtes de Beaune Domaine de la Confrérie	6,50 €	12,00 €	23,00 €	34,00 €
Languedoc La Clape Château Capitoul	5,50 €	10,00 €	19,00 €	28,00 €
IGP Gallician Merlot	4,50 €	8,00 €	15,00 €	22,00 €

Dernier plat chaud à 21h30 max.

Fermeture :

Dimanche au jeudi à 22h

Vendredi et samedi 23h

ENGLISH ? DEUTSCH ?
Ask us / Fragen Sie uns



Les plats végétariens ont été élaborés en collaboration avec Isabelle Mazzara, Naturopathe à Wattwiller.

Smartbox - Coffrets bon cadeau (Expérience, Détente et auberge, Parenthèse...) : entrée + plat + dessert dans la carte des terroirs UNIQUEMENT.

Eau du robinet en carafe disponible gratuitement. Carte des allergènes sur demande. Notre entreprise adaptée compte 60 % de travailleurs handicapés. Nous accueillons également plusieurs apprenti(e)s et stagiaires. Merci pour votre indulgence et votre soutien solidaire.

