



## ENTRÉES

<b>Petite tarte à l'oignon au bibeleskass</b> quelques feuilles vertes	9 €
<b>Pâté en croûte maison en gelée de Gewurztraminer</b> saladine folle aux légumes croquants	14 €
<b>Consommé clair Strasbourgeois</b> aux ravioles et dés de foie gras	18 €
<b>Terrine au duo de saumon et sandre</b> aux fines herbes, crème de raifort	16 €
<b>Pâté en croûte de foie gras et trompettes</b> aux suprêmes de poule et de canard	18 €
<b>Lobe de foie gras de canard</b> confit de raisins d'Alsace, brioche tiède	22 €

## PLATS

<b>Escargots de Caro sautés</b> à l'ail et ciboulette butternut aux lardons	20 €	<b>Bouchée à la reine</b> nouilles alsacienne	18 €
<b>Quenelles de brochet gratinées</b> aux queues d'écrevisses, feuilles d'épinards	20 €	<b>Choucroute de Krautergersheim</b> et ses accompagnements	20 €
<b>Dorade royale poêlée</b> déclinaison de légumes du moment risotto	25 €	<b>Pied de porc en feuille croustillante</b> jus concentré, pommes sautées	20 €
<b>Poêlée de gambas aux fines herbes</b> polenta, sauce piquante	25 €	<b>Tête de veau fondante servie tiède</b> sauce Gribiche	20 €
<b>Jambonnettes de grenouilles</b> poêlées au beurre d'herbes écrasé de Charlotte	25 €	<b>Blanc de pintadeau à juste température</b> choucroute croustillante	22 €
<b>Matelote de poissons d'eau douce au riesling</b> sandre, brochet, omble chevalier nouilles boulangère	28 €	<b>Souris d'agneau confite</b> pommes de terre écrasées à l'huile d'olive	22 €
		<b>Filet de boeuf grillé</b> frites, sauce Poivrade	35 €

## VÉGÉTARIEN

<b>Belle salade aux légumes crus</b> vinaigrette au wasabi	12 €
<b>Risotto aux champignons du moment</b> petits légumes	16 €



# M E N U



# Les Demoiselles

## FROMAGES

**Ardoise de fromages affinés**

Chutney

12 €

## ENFANTS : AU CHOIX

Jusqu'à 12 ans

**Steack de boeuf haché, Escalope de saumon,**

**Nuggets ou Escalope de volaille**

Nouilles, frites

15 €

Coupe glacée ou Mousse au chocolat

## DESSERTS

**Tarte aux fruits du jour**

8 €

**Tarte au citron meringuée**

Sorbet fraise

10 €

**Mousse au chocolat noir**

Origine Cameroun

8 €

**Profiteroles à la vanille**

Sauce chocolat chaud

10 €

**Millefeuille caramélisé à la noisette**

10 €

**Finger aux deux chocolats**

Pépites de cacao, glace vanille

10 €

**Petit vacherin glacé aux trois parfums**

10 €

**Brie au kirch**

Sorbet griotte

10 €

**Baba trempé au Rhum comme autre fois**

10 €

**Gâteau forêt-noire**

Sorbet griotte

10 €

**Gratin de poires caramélisées**

Glace vanille-cannelle

10 €

**Café gourmand du Pâtissier**

12 €

## MENU À 35 €

**Terrine au duo de saumon et de sandre**

aux fines herbes, crème de raifort

**Blanc de pintadeau**

Choucroute croustillante, petits légumes

**Profiteroles à la vanille**

Sauce chocolat chaud

## MENU À 40 €

**Pâté en croûte de foie gras**

Aux suprêmes de poule et de canard

**Quasi de veau**

Pommes rattes, bouquet de légumes

OU

**Dos de cabillaud tranche de citron confit**

écrasé de charlotte au pamplemousse

**Gratin de poires caramélisées**

Glace vanille cannelle

PRIX NETS