

Nos Incontournables

Consommé clair de bœuf aux quenelles de moelle et ravioles de bœuf	13 €
✓ Tarte à l'oignon et quelques feuilles vertes	13 €
Saladine folle de la Stub salade, foie gras, magret fumé, avocat, champignons, tomates	20 €
Pâté en croûte de foie gras de canard suprêmes de poule et de canard, trompettes de la mort	22 €
Saumon fumé « Maison » ricotta pimentée et Fluffy pancake	20 €
Croustillant d'escargots de Bourgogne fondue de poireaux, écume d'ail	19 €

Mousseline de brochet gratinée sauce homardine	20 €
Jambonnettes de grenouilles sautées beurre d'herbes, pommes mousseline	30 €
Sandre sur un lit de choucroute chips et crème de lard paysan	32 €
Sole meunière pommes vapeur, beurre blanc	36 €
Matelote aux trois poissons nouilles alsaciennes	36 €

Bouchée à la Reine comme autrefois	25 €
Choucroute de Krautergersheim et ses accompagnements	26 €
Tête de veau fondante servie tiède sauce gribiche	24 €
Noix d'entrecôte Hereford grillée au poivre vert ou aux champignons du moment	33 €
Carré de veau, fine purée à la truffe, endive braisée	32 €
Poitrine de porc confite frites, quelques feuilles vertes	25 €
Cocotte de rognons de veau déglacés au porto riz pilaf	25 €
✓ Tofu grillé, légumes rôtis	24 €

Ardoise de Fromages

élevés par Bernard ANTONY – maître fromager	15 €
---	------

✓ Plat végétarien

Les Desserts de Sébastien

Tarte aux fruits du moment	9 €
Traditionnel gâteau Forêt-Noire	13 €
Jalousie croustillante aux poires, glace vanille, sauce au chocolat	15 €
Baba au rhum comme Papapa René l'aimait	13 €
Petit vacherin glacé aux trois parfums	13 €
Kougelhoppf glacé Malaga, coulis des îles	13 €
Crêpe soufflée au Grand-Marnier, sorbet orange sanguine	15 €
Marquise aux trois chocolats, éclats de craquelin	14 €
Brie au Kirsch, sorbet griottes	13 €
Café gourmand aux cinq mignardises	15 €

MENU de la STUB 46 €

Pâté en croûte de foie gras de canard
suprêmes de poule et de canard, trompettes de la mort

ou

Saumon fumé « Maison »
ricotta pimentée et Fluffy pancake

Sandre sur un lit de choucroute
chips et crème de lard paysan

ou

Poitrine de porc confite
frites, quelques feuilles vertes

Jalousie croustillante aux poires, glace vanille, sauce au chocolat

ou

Kougelhoppf glacé Malaga, coulis des îles

MENU Junior 16 € (jusque 12 ans)

Steack haché de bœuf ou Escalope de volaille ou
Escalope de saumon ou Nuggets
Accompagnement au choix : nouilles ou spaetzlés ou frites

Coupe glacée ou Mousse au chocolat

PRIX NETS

Tous nos plats sont élaborés à base de produits bruts et transformés par nos soins

*Pour le bien être de nos équipes,
les restaurants ferment à 15h30 au déjeuner et 23h au dîner*