

MENUS





ASSOCIATION FOGOLÂR FURLAN DE MULHOUSE

LE RESTAURANT

Charcuterie et fromage

- Planchette mixte (San Daniele, fromage et Salami)15,00 €
- Planchette de jambon A.O.P San Daniele affiné pendant 16-18 mois12,00 €
- Assiette de salami frioulan8,50 €
- Assiette de fromage frais et affiné (laiterie de Mortegliano)7,50 €



*

Nouveauté

Le Frioul dans votre assiette



*

- Polenta, frico12,00 €
- Polenta, 2 saucisses et fromage13,00 €
- La complète, polenta, ½ frico, saucisse et fromage15,00 €

Pâtes

- Suggestion du chef14,00 €
- Spaghetti bolognaise13,00 €
(Ingrédients: oignons, huile d'olive extra vierge, viande de bœuf, de porc hachée et tomates)
- Linguine pesto13,00 €
(Ingrédients: basilic, huile d'olive extra vierge, fromage râpé, pignons de pins, ail et sel)
- Linguine aglio, olio e peperoncino13,00 €
(Ingrédients: ail, piment, huile d'olive extra vierge)
- Penne amatriciana13,00 €
(Ingrédients: pancetta, huile d'olive extra vierge et sauce tomate)
- Penne arrabiata13,00 €
(Ingrédients: huile d'olive extra vierge, piment fort frais et tomates)
- Spaghetti carbonara13,00 €
(Ingrédients: pancetta, jaune d'œuf et peccorino râpé)
- Gnocchi bolognaise13,00 €
(Ingrédients: oignons, huile d'olive extra vierge, viande de bœuf, de porc hachée et tomates)
- Assiette enfant7,00 €

Dessert

- Tiramisu5,50 €

L'OSSO BUCO

SALADES

CALABRAISE ✓

Toast de Chèvre gratinés aumiel, accompagnés de jambon cru et coppa sur un lit salade de saison et copeaux de grana

17.80 €

BURRATA ✓

Burrata onctueuse déposée sur une salade de saison composée d'artichauts marinés, tomates et olives noires, coiffée d'un jambon cru & grissini

20.10 €

CESAR

Tenders de poulet croustillants, servis sur un lit de salade verte, avec tomates, œufs durs, croûtons dorés et copeaux de grana

21.90 €

PATES

LINGUINES SAUCE FORESTIERE ✓

Linguines nappées d'une sauce forestière ; cèpes, bolets, girolles...

17.70 €

GNOCCHIS DU CHEF ✓

Gnocchis à la sauce gorgonzola gratinés au four, coiffés d'une tranche jambon cru, salade de saison

18.20 €

VIANDES

L'origine des viandes est susceptible de varier en fonction des fournisseurs ; dans ce cas, l'information sera précisée sur l'ardoise.

CARPACCIO DE BOEUF

*Origine France

Fines tranches de boeuf cru marinées à l'huile d'olive, copeaux de grana, salade de saison & frites

19.80 €

OSSO BUCO

*Origine France

Jarret de veau* cuisiné à la génovèse, linguines

26.90 €

ENTRECOTE SIMMENTHAL

*Origine Allemagne

Entrecôte* (400gr), sauce au choix(1) & frites

34.50 €

BURGER ITALIEN ✓

*Origine Irlande

Steak haché Black Angus (180gr), coppa, roquette, oignons confits, avec son pain burger recouvert de pesto/mozza/cheddar, frites

23.50 €

ESCALOPE MILANAISE

*Origine Belgique -labellisé haute qualité

Escalope de noix de jambon panée (250g), servies avec des linguines à la sauce napolitaine maison

25.30 €

MENU ENFANT (-12 ans)

Ice tea, coca ou sirop
Nuggets & frites
ou
Pâtes napolitaines

9€

JARRET DE PORC

*Origine Danemark

Jarret de porc* (500gr) confit à la sicilienne, frites, salade de saison

23.90 €

FAUX-FILET DE BOEUF

*Origine France

Faux-filet de boeuf* (300gr), sauce forestière, frites

27.90 €

(1) Sauce au choix : poivre, forestière, gorgonzola ou napolitaine
Suppléments : sauce 2€ salade 3€ frites 3.50€

Possibilité de plats végétariens, demandez au serveur ✓

DESSERTS

CREME BRULEE

7€

FONDANT AU CHOCOLAT

7€

caramel beurre salé, crème anglaise

PANACOTTA

7€

fruits rouges-Basilic

FÔRET NOIRE

8€

TIRAMISU MAISON

8.50 €

Nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit

Liste des allergènes à disposition

LA COMIDITA

Entrées ou à partager

Guacamole 6.5
Purée d'avocat, oignons, tomate, coriandre et jus de citron. Accompagné de chips de maïs.

Nachos 5
Chips de maïs recouvertes de cheddar fondu et piments jalapeños.

Jalapeños au fromage frais, sauce au choix 7
Piments jalapeños frits, fourrés de fromage frais. Servi avec une sauce au choix.

Papachos 5
Pommes de terre rissolées, recouvertes de cheddar fondu et piments jalapeños

Frijoles 6
Purée de haricots noirs, fromage feta et chips de maïs

Plats

Tacos de cochinita 15.5
Viande de porc effilochée aux épices aigres douces. Accompagné d'oignons pickles, de coriandre et d'une sauce au choix. Servi dans quatre tortillas de maïs

Quesadillas 11
Tortillas de maïs fourrées de fromage fondu. Servi avec une sauce au choix.

Papachos a la viande 9
Pommes de terre rissolées, recouvertes de cheddar fondu et piments jalapeños. Accompagné de viande de cochinita (voir description tacos) ou de poulet effiloché.

Chilaquiles 11
Chips de maïs baignés d'une sauce tomate aux herbes et épices mexicaines. Accompagné de feta, crème fraîche, coriandre et oignons rouges.

Chilaquiles au poulet 13
Chips de maïs baignés d'une sauce tomate aux herbes et épices mexicaines. Accompagné de Poulet effiloché, feta, crème fraîche, coriandre et oignons rouges



MENU

JOURNEES D'OCTOBRE

Boissons chaudes

- Café _____ 2,20€
- Café long _____ 2,80€
- Café crème végétale _____ 3€
- Chai latte au verre 25cl _____ 4€
- Thé _____ 3,50€

Boissons froides

- Symples 33cl _____ 4€
- La French agrumes 25cl _____ 3,50€
- Jus de pomme au verre 25cl _____ 2,50€
- Limonade 33cl _____ 3€
- Kyo kombucha citron gingembre 33cl _____ 4,50€

Pâtisseries

- Cake marbré, glaçage chocolat _____ 4€
- Gâteau crumble butternut et noix _____ 4,50€
- Crumble aux pommes _____ 3,50€
- Brioche cannelle _____ 4€
- Cookie noisette sans gluten _____ 3,50€
- Brownie cacahuètes sans gluten _____ 4€

- Croissant surgelé _____ 1€
- Pain au chocolat surgelé _____ 1,20€



Entrée

Samossa Veg — 6,00€

Triangles croustillants (pâte fait maison) garnis de pommes de terre, carottes, petits pois, coriandre et épices indiennes. (2 pièces)



Entrée

Rolls bœuf — 6,00€

Rouleaux panés farcis de pommes de terre, bœuf, coriandre et épices indiennes. (2 pièces)



Plat

Boeuf Korma — 18,00€

Boeufmijoté dans une sauce aux amandes, noix de cajou et pistache avec du riz aux légumes. Servi



Plat

Butter Chicken — 17€

Pouletaux épices Garam massala, cuit dans une sauce onctueuse à la tomate caramélisée et ghee. Servi avec riz Basmati.



Plat

Dhal Palak — 15€

Riz Basmati nature accompagné de lentilles de corail et épinards aux épices et lait de coco.



Plat

Kothu Léguumes — 15€

Kothu Poulet — 17€

Galettes poêlées, coupées en fines lamelles, sautées aux poireaux, carottes, coriandre, oignons, œufs et poulet.

BOISSONS

Chai massala 3,50€
thé traditionnel

Lassi Mango 5,50€

Ice tea/ Coca/ Eau 2,50€

Eau gazeuse/ Jus 3,50€

- Mangue
- Litchi et Goyave

Bière indienne 33cl 6,00€

coupe Kir/ Kir Royale 6,00€

crème de cassis

Vins indiens 12,5 cl 7,00€

Vins indiens 75cl 30,00€

- Rouge: Dindoori
- Blanc: Chenin
- Rosé: Zinfandel

Vins rouge 75cl 25,00€

Côte du Rhône 2022 - Clos Val Seille

Vins rosé 75 cl 20,00€

Vins d'été 2023 - Clos Val Seille

Vins français 12,5 cl 5,00€

- Rouge: Bordeaux/Côte du Rhône
- Rosé: Syrah
- Blanc: Chardonnay



CHAI MASSALA - 3,50€

THÉ AROMATIQUE AUX 5 ÉPICES

Thé du Ceylan aux gingembre, coriandre, clou de girofle, cardamome, anis étoilé.





Les 3 sœurs et leur maman Ti Hai vous proposent...

ENTRÉES

NEMS DE BA NGOAI (Recette de notre grand-mère depuis 1967) (x4) **6€**

NEMS LÉGUMES (x2) **6€**

RAVIOLIS FRITS AUX CREVETTES (x4) **8€**

SALADE POULET SATÉ **9€**

(Choux rapées, carottes rapées, salade, soja, oignons frits, cacahuètes, menthe fraîche et sauce maison)

ENTRÉE MIXTE **18€**

(2 Nems, 1 Nem légume, 2 Raviolis frits aux crevettes et 1 mini salade viet)

CUISINE FAIT MAISON ET SURTOUT AVEC AMOUR !!!

TOFU LOCAL
BEOUF ORIGINE France
POULET ORIGINE BELGIQUE



PLATS

CRISPY CHICKEN 18€

Cuisse de poulet désossée et panée à la chapelure Panko, sauce verte maison, riz parfumé et pickles de légumes.

BO BUN NEMS 18€

Nouilles de riz, bœuf sauté à la citronnelle, crudités, oignons frits, cacahuètes et nems poulet.

BUN VÉGÉTARIEN 18€

Nouilles de riz, tofu sauté à la citronnelle, crudités, oignons frits, cacahuètes, nems aux légumes.

SOUPE PHO 18€

Soupe traditionnelle vietnamienne, mijoté dans un bouillon de bœuf, hu tieu (linguine de nouilles de riz), bœuf en 3 façons, boulette de bœuf mijoté, tranche de bœuf mijoté dans le bouillon, ses herbes fraîches et citron.

**CUISINE FAIT MAISON ET SURTOUT AVEC
AMOUR !!!**

TOFU LOCAL
BŒUF ORIGINE France
POULET ORIGINE BELGIQUE



BANANE SAÏGONAISE **6€**

Banane cuite dans du lait de coco, billes de tapioca, parsemé de cacahuètes.

BANH CAM **5€**

Beignet de sésame, graines de soja croustillant.

TOFU LOCAL
BEOUF ORIGINE France
POULET ORIGINE BELGIQUE

Restaurant La Clé des champs

Notre spécialité

La potence de Bœuf et Poulet

Accompagné de frites, riz et sauces mayonnaises flambée à l'armagnac

Servi à partir de 2 personnes

Prix par personne 29.00€

Salade Périgourdine : foie gras de canard et magret maison, gésiers de volaille	24,00€
Saumon fumé maison, brioche moelleuse	19,00€
Bouchée à la reine de veau, spaetzlés	23,00€
Tête de veau, vinaigrette à l'ancienne, pommes de terre vapeur	23,00€
Choucroute garnie traditionnelle	23,00€
Choucroute aux deux poissons saumon et sandre sauce persil	25,00€
Rognons de veau, sauce moutarde, spaetzlés	24,00€
Cordon bleu de veau, sauce crème champignons, frites	26,00€
Vol-au-vent aux escargots, spaetzlés	19,00€

Desserts

Vacherin glacé vanille fraise	9,00€
Kougelhof glacé au marc de gewurztraminer	9,50€
Crousti-Choc "Mousse chocolat noir avec son croustillant au pralin"	9,00€
Délice aux marrons "Mousse vanille, crème marron et cake au rhum"	9,50€
Crème brûlée vanille Bourbon	7,50€

Prix net ttc



ENTREES et ACCOMPAGNEMENTS

* *Planche à partager*

A partager: sticks de mozza , onion rings, Coleslaw, sauce cheddar et tartare, viandes en chiffonnade

* *Salade Vigneronne au cheddar*

* *Velouté de Butternut au lait de coco et cheddar*



FISH & CHIPS ... ou STICKS & CHIPS



* *Le Fish & Chips traditionnel*

Beignets de poisson blanc frais (Dos de langue), frites fraîches, mushy peas (purée de petits pois), citron et sauce tartare, salade verte

* *Le Chicken' Chips*

Sticks de poulet au curry pané, frites fraîches et patate douce, mushy peas (purée de petits pois), sauce au cheddar et salade verte



* *Le Veg & Chips VEGETARIEN ET SANS GLUTEN*

Fingers de polenta aux légumes, frites fraîches, et patate douce, mushy peas, sauce tartare et salade verte

ENGLISH STYLE



* *LORD of the LARD*

Assiette de cochonaille, chou à la bière anglaise et pommes de terre

* *PIGGY PLATE*

Joues de porc au jus de houblon, frites fraîches et salade verte

* *SOURIS D'AGNEAU*

Souris d'agneau braisé, sauce à la menthe, gratin dauphinois et salade verte



le menu enfant

1 Sirop à l'eau 12,00€ (-10ans)

+ Nuggets de volaille ou poisson maison
et frites fraîches + 1 sucette

DESSERTS

* *Mousse au Baileys (crème de whisky), biscuit choco et tuile aux amandes*

* *Brownie chocolat-cacahuètes sauce peanut butter et chantilly*

* *Cheesecake et lemon curd*

* *Muffin myrtille , coulis de myrtilles et chantilly*

* *Assiette Tea / Coffee Time: mini desserts avec ou sans boisson chaude*



Bières pression

	25 cl	50 cl
Ancre "Pils"	3,90€	7,00€
Fischer Dorelei	4,80€	9,00€
Gallia Weiss & Versa	5,20€	9,50€
Pélican Rouge	5,60€	9,90€
Picon bière	4,50€	8,00€

Bières bouteille

Heineken 0,0 %	33 cl	4,90€
----------------	-------	-------

Apéritifs, Vins et Crémant

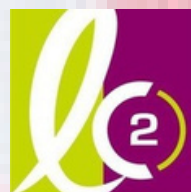
Kir vin blanc d'Alsace (cassis ou pêche)	verre : 4,70€
Kir Royal (cassis ou pêche)	coupe : 6,40€

Muscat d'Alsace Domaine Fritz-Schmitt à Ottrott	verre : 5,20€	Btl : 31,50€
Sylvaner Vieilles vignes Ruhlmann-Schutz à Dambach-la-Ville	verre : 5,60€	Btl : 33,00€
Pinot Gris Réserve Maison Albrecht à Orschwihr	verre : 5,10€	Btl : 29,00€
Riesling cuvée Emile Willm à Barr	verre : 5,40€	Btl : 31,00€
Gewurztraminer grand cru Hatschbourg	verre : 6,00€	Btl : 34,00€

Crémant d'Alsace brut Domaine JUX à Colmar	coupe : 5,80€	Btl : 34,00€
--	---------------	--------------



Retrouvez nous toute l'année
au 17 rue Henriette à MULHOUSE
avec nos spécialités de Moules Frites à Volontés



Planchettes

Alsacienne

gendarme, mettwurst, terrine de campagne, lard paysan, mini knack, feuilletés d'escargots, munster, moutarde, bretzel

Mixte

Jambon blanc fumé, saucisse de viande, terrine de campagne, rondelles saucisson, munster, comté vieux, barkass

Terre et mer

Filet de harengs fumé, rollmops aux oignons, terrine de campagne, rondelles de saucisson, gendarme, sauce ciboulette

petite moyenne grande

10,50€ 19,00€ 36,00€

12,50€ 24,00€ 46,00€

13,50€ 25,00€ 48,00€

Planchettes Chaudes

Découverte de plats régionaux

21,00€

Choisissez selon vos envies, 2 dégustations de plats parmi nos propositions sur l'ardoise

Street food

12,50€ 24,00€ 45,00€

Balls bacon raclette, beignet de camembert, pilon de poulet, chunks de poulet au gingembre, relish sauce, guacamole, tortillas

Escargots

13,00€ 25,00€ 47,00€

Poêlon de 6 escargots à l'Alsacienne, escargots en feuilletés et escargots en croquilles (coquille à croquer)

a

Tartes Flambées



Traditionnelle (crème, lardons, oignons)

10,50€

Gratinée (crème, lardons, oignons, emmental)

12,00€

Forestière (crème, lardons, oignons, champignons)

12,00€

Forestière gratinée (crème, lardons, oignons, champignons, emmental)

13,50€

Munster (crème, lardons, oignons, munster)

13,50€

Plat du Jour à 18,00€

(uniquement le midi)

Vendredi 3 : Bouchée à la reine, knepfle

Samedi 4 : Choucroute garnie

Lundi 6 : Baeckeofe, salade verte

Mardi 7 : Collet fumé, rôlgebrageldi

Mercredi 8 : Fleischschnacka, salade verte

Jeudi 9 : Jarret grillé sur lit de choucroute

Vendredi 10 : Bibelakase, munster et pommes vapeur

Samedi 11: Tête de Veau, crudités

Petite Faim

Viennoise (la paire), moutarde d'Alsace, pain de campagne

4,90€

Terrine de campagne, cornichons et pain de campagne

10,50€

Rollmops aux oignons, pain de campagne

10,50€

Bretzel, la pièce

2,00€

Dessert

Gâteau Forêt Noire de la pâtisserie Dirringer	6,90€
Tarte au fromage blanc de la pâtisserie Dirringer	5,50€
Tarte aux pommes	5,50€
Tarte aux myrtilles	5,50€
Tarte aux quetsches maison	5,50€

Softs

Lisbeth bleu	50 cl	3,00€
Lisbeth rouge	50 cl	3,00€
Elsass cola	33 cl	3,50€
T'glacé	33 cl	3,50€
Miss tonic	33 cl	3,50€
Tropical de lisbeth	33 cl	3,50€
Jus Pomme Sautter	25 cl	3,50€

Boissons Chaudes

	Petit	Grand
Café expresso	2,20€	3,00€
Café crème	2,40€	3,30€
Décaféiné	2,40€	2,90€
Thé ou infusion		4,30€
Latte macchiato		4,90€
Cappuccino		4,50€
Chocolat au lait		4,00€
Chocolat viennois		4,50€



Retrouvez nous toute l'année
au 17 rue Henriette à MULHOUSE
avec nos spécialités de Moules Frites à Volontés



Folie' Saveurs

par traiteur Bernard Bringel

La carte



La carte

Entrée végétarienne

-Œuf parfait version végétarienne aux champignons des bois, huile de truffe, gnocchis et amandes 18.00 €

*Option vegan : sans œuf avec plus de gnocchis / 15.00 €

Foies gras

Nos classiques

-Foie gras d'oie entier, chutney et brioche (portion d'environ 65g) 25.00 €
-Foie gras de canard entier, chutney et brioche (portion d'environ 65g) 21.00 €

Nos créations

- Le foie gras du Centenaire (foie gras d'oie avec 100g de Truffes au kilo accompagné d'une brioche) 32.00 €
- Harmonie de foie gras d'oie aux cèpes confits, brioche 25.00 €
(se marie très bien avec les vins rouges)
- Harmonie de foie gras de canard aux figues et 23.00 €
Beaumes-de-Venise, pain farci aux fruits

Notre véritable succès !

- Harmonie de foie gras de canard aux Saveurs d'Automne, pain farci aux fruits 23.00 €
(Pêches de vigne et mirabelles de la Vallée de la Doller aux épices)

Menu enfant (uniquement jusqu'à 12 ans)

- Emincé de volaille à la crème, pommes de terre grenaille 12.00 €
Glace vanille

Plats chauds

- Foiegras d'oie poêlé aux pommes et au miel d'acacia (150g à cru)	33.00 €
- Tournedos Rossini, sauce aux truffes (origine France)	35.00 €
Garniture*	
- Médaillon de veau (origine France) basse température, sauce aux morilles	32.00 €
Garniture*	
- Risotto aux cèpes frais	22.00 €
Supplément cubes de foie gras frais +5€	
- Parterre de légumes d'Alsace et fleurs	19.00 €
Inspiré du marché du jour	
Vegan	
- Filet de sandre sur choucroute crémée	28.00 €
Pommes de terre vapeur, fleuron	
- Mille-feuille de légumes et pickles de fleurs d'ail des ours	23.00 €
Végétarien	

**Timbaline de potimarron, purée de céleri au sésame noir, chemin de fleurs et croquants, carottes primeurs glacées, pommes de terre grenaille et poêlée de champignons frais.*

Desserts

- Douceur de quetsches aux épices et glace vanille Bourbon	9.00 €
- Croustillant au chocolat Guayaquil, crème anglaise et fruits rouges de saison	9.00 €
- Café gourmand (thé, tisane ou café)	10.50 €
Sablé poire passion	
Verrine chocolat graines de courge	
Moelleux figues framboises	
Duo de macarons	
- La « *Mûroise »	9.00 €
Coupe glacée 3 boules (2 boules de Mûroise et 1 boule de vanille)	
Coulis et crème fouettée	
<i>*La Mûroise est un croisement entre la mûre et la framboise</i>	
- La « Coupe du 25e anniversaire de Folie'Flore »	
Coupe glacée 4 boules (1 boule de « framboise/cranberry/hibiscus », 1 boule de violette, 1 boule d'aspérule et 1 boule fiordilatte)	11.00 €
Crème fouettée et fleurs	



Sur pierre chaude :

Le Filet de bœuf de 220 grammes sur pierre chaude 29,95 €
Frites, salade verte et sauce béarnaise

Spécialité exotique :

Le Ceviche de Daurade Royale et de Bar coupé au couteau: 25,90 €
Avec mangue, ananas, avocat, coriandre fraîche
Salade verte et frites

Nouveauté :

Salade Norvégienne 21,90 €
Saumon fumé maison, crevette, salade de Coleslaw, betterave, oignons, câpre, raifort
Frites et salade verte

Les plats :

- **La salade vigneronne** 21,50 €
- **Le Tartare de bœuf** coupé au couteau, salade verte et frites 25,90 €
- **La Souris d'agneau** accompagnée de légumes confits et frites 27,30 €
- **La bouchée à la reine** accompagnée de spaetzlés maison (veau et volaille) 22,80 €
- **Le bœuf gros sel** cuit à basse température pendant 72 heures, Salade de coleslaw et betteraves, frites et crème de raifort 20,90 €
- **Les rognons de veau à la moutarde**, accompagnés de spaetzlés maison 23,00 €

Les Burger :

- **Le fameux burger « Angus »** (pain bretzel, sauce miel-moutarde, steak Angus de 180Gr, oignons, 25,80 €
Cornichons, fromage, tomates), frites et salade mêlée

- Végan / Végétarien :

- **Le fameux burger au steak du fromager Végétarien**, (pain bretzel, concassé de tomate, oignons, 25,80 €
Cornichons, tomates, fromage), frites et salade verte
- **La Galette Végan maison**, concassé de tomates, frites et crudités 20,70 €

Les accompagnements :

- La portion de frites 4,00 €
- La salade verte 3,50 €

Les plats juniors :

- Les nuggets de poulet et ses frites 11,50 €
(Avec une boule de glace en dessert, vanille, framboise) 12,90 €
- Nuggets adulte, frites et salade verte 17,00 €

Les desserts :

- **La torche aux marrons maison** parfumée au rhum ambré 9,85 €
- **Le tiramisu maison** au spéculoos 9,70 €
- **Meringue glacée** vanille, framboise et son coulis de fruits rouges, chantilly 9,70 €
- **La forêt noire maison** 9,70 €
- **La tarte du jour** et sa chantilly 7,20 €
- **Le tutti-frutti au grand Marnier maison** (salade de fruits frais maison: framboise, melon, myrtille, ananas, pastèque, pamplemousse: selon arrivage), sorbet framboise et menthe fraîche 9,70 €
- **Le tutti-frutti sans Grand Marnier maison** 9,20 €



Menu

LES ENTRÉES

- TERRINE DE FOIE GRAS, QUETSCHES D'ALSACE18€
PAIN AUX NOIX
CASSOLETTE DE CUISSES DE GRENOUILLES18€
AU RIESLING
FLEISCHNAKAS 18€
JUS À LA TRUFFE ET PETITE SALADE VERTE



SUR LE POUCE

- SPAETZLES AU LARD PAYSAN 18€
GRATINÉS AU RIBEAUPIERRE
CROUSTILLANTS FAÇON TARTE FLAMBÉE 16€
FROMAGE BLANC (5 PIÈCES)



SAVEURS D'ALSACE

- POT AU FEU BURGER.....19€
FRITES CROUSTILLANTES
LE BURGER DE MARCEL.....20€
FROMAGE RIBEAUPIERRE ET FRITES CROUSTILLANTES
QUASI DE VEAU À L'ALSACIENNE 24€
CRÈME DE CHAMPIGNONS ET SPAETZLES
JOUÉ DE BOEUF BRAISÉE 24€
AU PINOT NOIR, SPAETZLES
GRAND JARRET BRAISÉ À L'ALSACIENNE.....24€
FRITES CROUSTILLANTES
BAVETTE DE BOEUF27€
BEURRE D'ESCARGOT ET FRITES CROUSTILLANTES



LES DESSERTS

- TORCHE AUX MARRONS DE MAMAMA 8€
CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DES ÎLES 8€
KUGELHOPF GLACÉ ET SAUCE AUX FRUITS ROUGES8€
LES SORBETS BIEN ARROSÉS (FRAMBOISE, MIRABELLE, POIRE)8€





Boissons

LES SANS ALCOOLS 3€

COCA / COCA ZÉRO / ORANGINA
THÉS GLACÉS / GRANINI

LES COCKTAILS



LESCHMUTZDEMARCELLE

(SANS ALCOOL)

6€

UNE CRÉATION FLORALE À BASE DE VIOLETTE,
JASMIN, HIBISCUS ET JUS D'ORANGE

LE GIN'ETTE

9€

UNE CRÉATION BOTANIQUE À BASE DE GIN ET
TONIC - UN GIN D'EXCEPTION AUX PARFUMS
DE GENIÈVRE, D'ORANGE, DE LIGNE,
DE CARDAMOME, DE SAUGE ET DE GINGEMBRE

LE CRÉMANT D'ALSACE

HENRIWEBER

LES VINS BLANCS

HENRI WEBER

ALSACE - PINOT GRIS

DOMAINE DE LA GITONNIÈRE

TOURNAINE - SAUVIGNON BLANC

LES VINS ROUGES

HENRI WEBER

ALSACE - PINOT NOIR

TARANI

SUD OUEST - CABERNET SAUVIGNON

LES SORCIÈRES - CLOS DES FÉES

LANGUEDOC - CARIGNAN

LES BIÈRES PRESSIONS



25CL

4€

PILS

HEFEWEIZEN

IPA

ARTISANAL



50CL

7€



1L

13€

15€

15€

15€

PANACHÉ/AMER/ PICON + 1€

VERRE BOUTEILLE

6€

26€

6€

26€

7€

30€

6€

26€

7€

30€

8€

36€



LES EAUX DE VIE ALSACIENNES 7€

QUETSCHES / MIRABEL
POIRE / FRAMBOISE

LE CAFÉ

LE SERRÉ 3€

L'ALLONGÉ 4€