

L'Osso

LA TRATTORIA

Buco

Salades

Calabraise 17.90€
Toasts de Chèvre gratinés au miel, accompagnés de jambon cru, coppa sur un lit de salade de saison et copeaux de grana

Burrata 20.10€
Burrata onctueuse avec une salade de saison composée d'artichauts marinés, tomates et olives noires, coiffée d'un jambon cru, grissinis

Cesar 21.90€
Tenders de poulet croustillants, servis sur un lit de salade verte, avec tomates, œufs durs, croûtons dorés et copeaux de grana

Viandes

Burger Italien 23.50€
Steak haché Black Angus (180gr), coppa, roquette, oignons confits, avec son pain burger recouvert de pesto, mozzarella, frites

Jarret de porc 23.90€
Jarret de porc* (500gr) confit à la sicilienne, frites, salade de saison

Faux-filet de boeuf 27.90€
Faux-filet de bœuf (300gr), sauce forestière, frites

Entrecôte (400gr), frites 35.50€

Entrecôte Simmenthal 37.50€
Sauce au choix : poivre, forestière, gorgonzola ou napolitaine
Version Gourmande : Entrecôte coiffée de roquette, grana, balsamique

Desserts

Panna cotta 7.50€

Crème brûlée 7.50€

Tarte Myrtille "Maison" 7.50€

Fondant au Chocolat 8.00€

Forêt Noire 8.00€

Tiramisu "Maison" 8.50€

Baba au Rhum 12€

Baba au Rhum Fabrication artisanale de Vivo (Naples)

Pâtes

Forestière 17.80€
Linguines nappées d'une sauce forestière : bolets, girolles...

Gnocchis du chef 18.20€
Gnocchis à la sauce gorgonzola gratinés, coiffés d'une tranche de jambon cru, salade

Limone 22.80€
Linguines enrobées d'une sauce citronnée veloutée, sublimes par une burrata crémeuse

Napolitaine 22.80€
Linguines à la sauce napolitaine sublimes par une burrata crémeuse

Idee Gourmande : supplément burrata : 5€

Plats

Carpaccio de boeuf 19.80€

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

Pour un plat encore plus gourmand, rajoutez la burrata : 5€

Escalope milanaise 25.30€

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

Osso buco 26.90€

Jarret de veau cuisiné à la gennovese, linguines 25.80€

Risotto de saison 22.80€
version végétarienne

Risotto forestier, coiffé d'aiguillette de volaille

Suppléments :
sauce 2€ salade 3€ frites 3.50€

Possibilité de plat végétarien

Menu Bambino - 12 ans

Boisson au choix
Nuggets & frites
ou
Pâtes napolitaines

10€

L'Osso

LA TRATTORIA

Buco

Salades

Calabraise

17.90€

Toasts de Chèvre gratinés au miel, accompagnés de jambon cru, coppa sur un lit salade de saison et copeaux de grana

Burrata

20.10€

Burrata onctueuse avec une salade de saison composée d'artichauts marinés, tomates et olives noires, coiffée d'un jambon cru, grissinis

Cesar

21.90€

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

Pâtes

Forestière

17.80€

Linguines nappées d'une sauce forestière : bolets, girolles...

Gnocchis du chef

18.20€

Gnocchis à la sauce gorgonzola gratinés, coiffés d'une tranche jambon cru, salade

Limone

22.80€

Linguines enrobées d'une sauce citronnée veloutée, sublimées par une burrata crémeuse

Napolitaine

22.80€

Linguines à la sauce napolitaine sublimées par une burrata crémeuse

Idee Gourmande : supplément burrata : 5€

Viandes

Burger Italien

23.50€

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

Jarret de porc

23.90€

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

Faux-filet de boeuf

27.90€

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

Entrecôte Simmenthal

35.50€

Sauce au choix : poivre, forestière, gorgonzola ou napolitaine

Version Gourmande : Entrecôte coiffée de roquette, grana, balsamique

37.50€

Plats

Carpaccio de boeuf

19.80€

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

Pour un plat encore plus gourmand, rajoutez la burrata : 5€

Escalope milanaise

25.30€

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

Ossobuco

26.90€

Jarret de veau cuisiné à la gennovese, linguines

25.80€

Risotto de saison

version végétarienne 22.80€

Risotto forestier, coiffé d'aiguillette de volaille

Suppléments :

sauce 2€ salade 3€ frites 3. 50€

Possibilité de plat végétarien

Desserts

Panna cotta Fruit rouge

7.50€

Crème brûlée

7.50€

Tarte Myrtille "Maison"

7.50€

Fondant au Chocolat caramel beurre salé, crème anglaise

8.00€

Forêt Noire

8.50€

Tiramisu "Maison"

12€

Baba au Rhum Fabrication artisanale de Vivo (Naples)





MENU

Entrée + Plat 26,90

Entrée + Plat + Dessert €

29,90

ENTREES

€

WURSTSALAT : Saucisse de viande, tomates cerises, emmental, cornichons, vinaigrette.

SALADE CESAR: Salade, tomates cerises, Grana padano, volaille (Origine France) panée, sauce César.

NOS CORDONS BLEUS

L'EMMENTAL : Volaille (Origine France) , jambon blanc, emmental.

SAVOYARD: Volaille (Origine France) , jambon blanc, raclette.

BOURSIN : Volaille (Origine France) , jambon blanc, Boursin.

L'ALSACIEN: Volaille (Origine France) , jambon Forêt-Noire, munster.

L'ITALIEN : Volaille (Origine France) , jambon cru, gorgonzola.

Suppléments 1,50€

Panure ciabatta, Grana Padano, herbes Italiennes.

Accompagné d'une salade, vinaigrette.

SAUCES

Sauce crème

Suppléments 2,50€ Sauce crème
champignons

Suppléments 3,00€

ACCOMPAGNEMENTS

Frites, spätzles, röstis, poêlée de légumes.

DESSERTS

Tarte du jour

Glace 2 boules au choix (vanille, fraise, chocolat)





✦ ENTRÉES ✦

WURSTSALAT : Saucisse de viande, tomates cerises, emmental, 10,50€ (entrée) / 17,50€ (plat)
cornichons, vinaigrette.

SALADE CESAR : Salade, tomates cerises, Grana padano, volaille 10,50€ (entrée) / 17,50€ (plat)
panée, sauce César.

✦ NOS CORDONS BLEUS ✦

✦ L'EMMENTAL (≈220gr)

- Volaille (Origine France), jambon blanc, emmental. 23,50€

✦ SAVOYARD (≈ 220gr)

- Volaille (Origine France), jambon blanc, raclette. 23,50€

✦ BOURSIN (≈ 220gr)

- Volaille (Origine France), jambon blanc, Boursin. 23,50€

✦ L'ALSACIEN (≈220gr)

- Volaille (Origine France), jambon Forêt-Noire, munster. 23,50€

✦ L'ITALIEN (≈ 220gr) (panureciabatta, GranaPadano, herbes Italiennes)

- Volaille (Origine France), jambon cru, Gorgonzola. 25,00€

✦ FORMULE GOURMAND (POUR 1 PERSONNE)

- Duo de cordons bleus au choix. 39,90€

✦ ESCALOPE PANÉE

- Escalope de volaille panée. (Origine France) 18,80€

Accompagné d'une salade, vinaigrette.

✦ SAUCES ✦

SAUCE CREME 2,50€ ✦

SAUCE CREME CHAMPIGNONS 3,00€

✦ ACCOMPAGNEMENTS ✦

✦ 1 accompagnement au choix Frites, spätzles, röstis, poêlée de légumes.

✦ MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS ✦

- Nuggets avec 1 accompagnement au choix - Dessert 2 boules de glace au choix 11,00€



Cordon's club

✦ ENTRÉES ✦

WURSTSALAT : Saucisse de viande, tomates cerises, emmental, cornichons, vinaigrette. 10,50€

SALADE CESAR : Salade, tomates cerises, Grana padano, volaille panée, sauce César. 10,50€



— ✦ NOS CORDONS BLEU ✦ —

✦ L'EMMENTAL (≈220gr)

- Volaille, jambon blanc, emmental - 23,50€

✦ SAVOYARD (≈220gr)

- Volaille, jambon blanc, raclette. 23,50€

✦ BOURSIN (≈220gr)

- Volaille, jambon blanc, Boursin 23,50€

✦ L'ALSACIEN (≈220gr)

- Volaille, jambon Forêt-Noire, munster 23,50€

✦ L'ITALIEN (panure ciabatta, Grana Padano, herbes italiennes) (≈220gr)

- Volaille, jambon cru, Gorgonzola - 25,00€

✦ ESCALOPE PANÉE

- Escalope de volaille panée. 18,80€

— ✦ SAUCES ✦ —

SAUCE CREME 2,50€

SAUCE CREME CHAMPIGNONS 3,00€

— ✦ ACCOMPAGNEMENTS ✦ —

- Frites
- Spätzles
- Röstis
- Poêlée de légumes

— ✦ DESSERT ✦ —

- Tarte du jour 5,50€ la part
- Glace 2,50€ la boule
(vanille, fraise, chocolat)
- Irisch café 8,00€
- Sorbet framboise arrosé framboise 5,50€



✦ MENU ENFANT JUSQU'À 10 ANS ✦

- Nuggets avec 1 accompagnement au choix - Dessert 2 boules de glace au choix 11,00€





✦ SOFTS ✦

Eaux

Carola bleue 50cl / 1L 3,00 € / 5,00 €

Carola rouge 50cl / 1L 3,50 € / 5,50 €

SODA

Canette 33cl
(coco cola, coca cola zéro, orangina, fuze tea, sprite) 4,00 €

CLASSIQUES

Diabolo 33cl 4,00 €

Limonade Lorina 33cl 2,00 €

Sirop à l'eau 25cl (*Grenadine, Citron, Pêche*) 3,50 €

Granini Jus 25cl (*Abricot, Orange*) 3,50 €



✦ BIÈRES & DÉRIVÉS ✦

Bière pression 25cl / 50cl 4,00 € / 6,50 €

Desperados 33cl 6,00 €

Monaco 25cl / 50cl 4.20 € / 7.80 €

Amer bière 25cl / 50cl 4.00 € / 7.80 €

Amer citron 25cl / 50cl 4.20 € / 7.80 €

Demi citron 25cl / 50cl 4.20 € / 7.80 €

Demi pêche 25cl / 50cl 4.20 € / 7.80 €

✦ APÉRITIFS & COCKTAILS ✦

Ricard 2cl 3,00 €

Hugo Spritz 25cl 8,50 €

Aperol Spritz 25cl 8,50 €

Whisky 4cl 7,00 €

Blanc cassis 10cl 7,00 €





✦ **NOS VINS** ✦

✦ **VIN ROUGE**

Pinot Noir Wackenthaler 75 cl	29,00 €
Beaujolais Villages Les Vergers 75 cl	29,50 €
Au verre	6,00 €

✦ **VIN BLANC**

Pinot Blanc Wackenthaler 75 cl	27,50 €
Mâcon Villages Cave Azé 75 cl	29,50 €
Au verre	6,00 €



✦ **DESSERTS** ✦

Tarte du jour	5,50 € la part
Glace (vanille, fraise, chocolat)	2,50 € la boule
Fondant au chocolat avec 1 boule de glace aux choix	7,50 €
Sorbet framboise arrosé framboise	8,00 €
Irisch café	8,00 €



✦ **CAFÉS** ✦

Expresso	2,00 €
Allongé	2,50 €

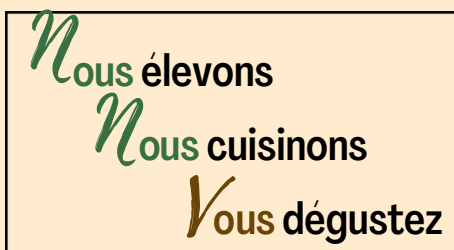
✦ **DIGESTIFS** ✦

Grappa 4cl	3,50 €
Eau de Vie Framboise 4cl	4,00 €





L'ANGUS DELAFERME ALBRECHT



SALADES & PLATS

Salade italienne à laburrata, jambon cru, tomates séchées et copeaux de parmesan	20,30
Salade au poulet croustillant, copeaux de parmesan, tomates cerises et croûtons	19,90
Vol-au-vent aux champignons (avec riz +2€) 	17,-

NOTRE BŒUF ANGUS

Tartare de bœuf traditionnel	22,50
Tartare de bœuf à l'italienne, pesto, tomates confites et copeaux de parmesan	24,50
Filet, sauce forestière	32,50
Entrecôte, beurre maître d'hôtel	30,50
Pavé affiné aux 5 baies, sauce au poivre noir	23,-
Langue de bœuf à l'ancienne	18,50
"Schnitzel" (escalope panée) de veau	25,-
Blanquette de veau	19,50

Angus Hammer

Pièce de boeuf sur l'os confite 8h au four, et sauce barbecue (soir uniquement)

28,-/pers
pour 4 pers

Toutes nos viandes sont garnies de salade et au choix : frites ou riz

NOS FAMEUX ELSASS BURGERS

L'ElsassBurger, fromagedevotrechoix: Bargkass (tomme) ou Munster	22,50
Le Burger "gourmand", notre Elsass Burger rehaussé d'une galette de rösti crouillante	24,50
Le Végé' avec une galette de rösti 	21,50

Dans nos burgers: compotée d'oignons à la tomate maison, cornichons, ketchup, pain bretzel

Servi avec frites et salade

L'ASSIETTE DU P'TIT FERMIER Jusqu'à 12 ans

Steak haché grillé, frites, glace au choix et sirop	12,-
---	------

DESSERTS

Tiramisu café ☺	8,-
Tarte du jour	8,-
Mousse au chocolat ☺	7,50
Îles flottantes	8,-

Les incontournables

Foie gras maison - 2 tranches , chutney de figue, pain brioché	15,50€
6 escargots , servie avec pain de campagne	12,50€
La paire de Knacks , servie avec pain et moutarde d'Alsace	5,40€
Terrine de campagne , avec cornichons et pain de campagne	5,70€
Bretzel cuite sur place , la pièce	2,50€



Planchettes

Alsacienne

Gendarme, mettwurst, terrine de campagne, lard paysan, mini knack, presskopf, moutarde, bretzel

petite moyenne grande

11,50€ 21,00€ 41,00€

Mixte

Jambon blanc fumé, saucisse de viande, terrine de campagne, rondelles de saucisson, munster, comté vieux, ribeaupierre à l'ail des ours

13,50€ 25,00€ 49,00€

Fou de fromages fondus

Deux cassolettes de fromage fondus, munster et ribeaupierre à l'ail des ours, pommes de terre grenaille et mouillettes de pain de campagne

16,00€ 30,00€ 59,00€

Vivement Noel

Foie gras maison, saumon fumé, feuilleté d'escargots, chutney de figue, pain brioché

22,00€ 42,00€ 83,00€

Escargots

Poêlon d'escargots à l'Alsacienne, escargots en feuilletés

14,00€ 26,00€ 51,00€

Toute l'Alsace en planchette

Lawerknepfle, fleischschnacka, part de tourte vigneronne, part de tarte à l'oignon, bibelegas au munster

18,00€ 34,00€ 67,00€





Tartes Flambées

Traditionnelle (crème, lardons, oignons)	11,90€
Gratinée (crème, lardons, oignons, emmental)	12,50€
Forestière (crème, lardons, oignons, champignons)	12,50€
Forestière gratinée (crème, lardons, oignons, champignons, emmental)	13,10€
Munster (crème, lardons, oignons, munster)	14,00€
Ail des ours et ciboulette (crème, lardons, oignons, ail des ours, ciboulette)	14,00€
Knack (crème, lardons, chou à choucroute, knack d'Alsace, raifort)	14,00€

Les Sucrées :

Myrtilles (crème sucrée, myrtilles, coulis de myrtilles)	12,50€
Pommes - Cannelle (crème sucrée, pommes, saupoudré de cannelle)	12,50€

Plat du Jour à 18,00€

(uniquement le midi)

Vendredi 2 : Bibeslekase, munster, pommes de terre sautées

Samedi 3 : Presskopf, pommes vapeur et salade verte

Lundi 5 : Choucroute garnie

Mardi 6 : Bouchée à la reine, nouilles d'Alsace

Mercredi 7 : Fleischschnackas, salade verte

Jeudi 8 : Jarret braisé sur lit de chou à choucroute

Vendredi 9 : Tourte Vigneronne, salade verte

Samedi 10 : Lawerknepfle, pommes de terre sautées



Bières pression

	25 cl	50 cl
Ancre "Pils"	4,20€	7,70€
Fischer Dorelei	5,00€	9,30€
Fischer Rosée	5,00€	9,30€
Fischer IPA	5,00€	9,30€
Picon Bière	4,90€	9,10€
Panaché	4,20€	7,70€

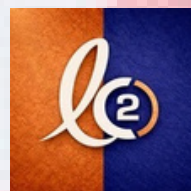
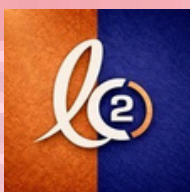
Bière bouteille

Heineken 0,0 %	33 cl	5,40€
----------------	-------	-------

Apéritifs, Vins et Crémant

Kir vin blanc d'Alsace (cassis ou pêche ou fleur de sureau)	verre : 4,90€	
Kir Royal (cassis ou pêche ou fleur de sureau)	coupe: 6,60€	
Muscat d'Alsace Domaine Fritz-Schmitt à Ottrott (67)	verre : 5,40€	Btl : 28,40€
Sylvaner Vieilles vignes Ruhlmann-Schutz à Dambach-la-Ville (67)	verre : 5,80€	Btl : 30,80€
Pinot Gris Réserve Maison Albrecht à Orschwihr (68)	verre : 5,90€	Btl : 31,40€
Riesling cuvée Emile Willm à Barr (67)	verre : 5,30€	Btl : 27,80€
Pinot Noir Bio Domaine Zeyssolff à Gertwiller (67)	verre : 5,90€	Btl : 31,40€
Gewurztraminer grand cru Hatschbourg	verre : 6,20€	Btl : 33,20€
Domaine Wolfberger à Eguisheim (68)		
Crémant d'Alsace brut Domaine JUX à Colmar (68)	coupe : 6,00€	Btl : 32,00€

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



Desserts

Gâteau Forêt Noire de Mr Thierry BUCHER	7,90€
Tarte au fromage blanc de la pâtisserie Dirringer	5,50€
Torche au Marron	6.80€
Meringue chantilly	5.70€
Tarte aux pommes maison	5,50€
Tarte aux myrtilles maison	5,50€
Tarte aux quetsches maison	5,50€
Tarte Flambée Myrtilles	12.50€
Tarte Flambée Pommes cannelle	12.50€

Digestifs

Alcool Blanc :	8,40€
Mirabelle ou Marc de Gewurztraminer ou Framboise	

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€
Sirop à l'eau	25 cl	3,00€
Diabolo	25 cl	3,40€

Boissons Chaudes

	Petit	Grand
Café expresso	2,20€	3,00€
Café crème	2,40€	3,30€
Décaféiné	2,40€	2,90€
Cappuccino chantilly		4,50€



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





Charcuterie et fromage

- Planchette mixte (San Daniele, fromage et Salami) 16,00 €
- Planchette de jambon A.O.P San Daniele affiné pendant 16-18 mois 14,00 €
- Assiette de salami frioulan 9,50 €
- Assiette de fromage frais et affiné (laiterie de Mortegliano) 8,50 €



Nouveauté

Le Frioul dans votre assiette



- Polenta, frico 12,00 €
- Polenta, 2 saucisses et fromage 14,00 €
- La complète, polenta, ½ frico, saucisse et fromage 17,00 €

Pâtes

- Suggestion du chef 14,50 €
- Spaghetti bolognaise 13,50 €
(Ingrédients: oignons, huile d'olive extra vierge, tomates et viande hachée de porc et bœuf)
- Linguine pesto 13,50 €
(Ingrédients: basilic, huile d'olive extra vierge, fromage râpé, pignons de pins, ail et sel)
- Linguine aglio, olio e peperoncino 13,50 €
(Ingrédients: ail, piment fort, huile d'olive extra vierge)
- Penne amatriciana 13,50 €
(Ingrédients: pancetta, huile d'olive extra vierge et sauce tomate)
- Penne arrabiata 13,50 €
(Ingrédients: huile d'olive extra vierge, piment fort et tomates)
- Spaghetti carbonara 13,50 €
(Ingrédients: pancetta, jaune d'œuf et peccorino râpé)
- Gnocchi bolognaise 13,50 €
(Ingrédients: oignons, huile d'olive extra vierge, tomates et viande hachée de porc et bœuf)
- Assiette enfant 7,00 €

Dessert

- Panna cotta (caramel / fruits des bois / chocolat) 5,00 €
- Tiramisu 5,50 €

Restaurant La Clé des champs

Notre spécialité

La potence de bœuf et poulet flambée à l'Armagnac
Accompagnée de frites, riz et différentes sauces
Servie à partir de 2 personnes

Prix par personne 29,00 €

Nos plats

Salade Périgourdine :

Terrine de foie gras de canard et magret fumé, gésiers de volaille confit 25,00 €

Assiette de saumon fumé, pain grillé 21,00 €

Bouchée à la reine de veau, spaetzlés 24,50 €

Tête de veau, vinaigrette à l'ancienne, pommes de terre vapeur 23,50 €

Choucroute garnie traditionnelle 23,50 €

Choucroute aux deux poissons (saumon et sandre), sauce persil 26,50 €

Rognons de veau, sauce moutarde, spaetzlés 25,50 €

Cordon bleu de veau, sauce crème champignons, frites 28,00 €

Cuisses de grenouilles à la persillade, frites 26,00 €

Desserts

Vacherin glacé vanille fraise 9,00 €

Kougelhopf 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



Sur pierre chaude :

Le Filet de bœuf de 220 grammes sur pierre chaude 31,50 €
Frites, salade verte et sauce béarnaise

Spécialité exotique :

Le Ceviche de Daurade Royale et de Bar coupé au couteau 26,90 €
Avec mangue, ananas, avocat, coriandre fraîche
Salade verte et frites

Nouveauté :

Le Duo Terre & Mer

Parfait de foie gras de canard maison, chutney de mangue
Saumon fumé maison, crevette, salade de Coleslaw, betterave, oignons, câpre,
raifort, beurre
Frites et salade verte 25,50 €

Les plats :

- **La salade vigneronne** 24,50 €
- **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 spaetzls 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 raisin 20,90 €
- **Les rognons de veau à la moutarde**, accompagnés de spaetzls maison 24,50 €

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 22,50 €

Les accompagnements :

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

Les plats juniors :

- Les nuggets de poulet et ses frites 12,50 €
(Avec une boulette de glace en dessert, vanille, framboise ou 14,50 € poire)
- Nuggets adulte, frites et salade verte 18,50 €

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 €

Folie' Saveurs

par traiteur Bernard Bringel

La carte

- Mise en bouche offerte Bouchée d'anguille braisé au soja

Entrée végétarienne

- Œuf parfait aux champignons forestier et châtaignes 18.00 €

Foies gras

Nos classiques

- Foie gras d'oie entier, chutney, gelée au pinot gris et brioche (portion d'environ 65g) 25.00 €

- Foie gras de canard entier, chutney, gelée au pinot gris 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, gelée au pinot gris 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, gelée au pinot gris

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, knepfla, glace vanille 12.00 €

Plats chauds

- Foie gras 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*
- Chevreuil, poires au vin rouge et knepfla **26.00 €**
- 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

**Flan de brocoli, purée de butternut, chemin de fleurs et croquants, carottes primeurs glacées, knepfla 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 **10.00 €**
- Café gourmand (thé, tisane ou café) **10.50 €**
- Verrine de chocolat rose et biscuit de Reims
- Tartelette citron yuzu Œufs de dragon Biscuit Florentin
- Macarons vanille Bringel
- **Le Phoenix 13.50 €** Mousse exotique, insert mangue, cendre de sésame noir + boule de glace sésame noir accompagné d'une crème brûlée à la vanille
- **La « *Mûroise » 9.00 €** Coupe glacée 3 boules (2 boules de Mûroise et 1 boule de vanille) Coulis et crème fouettée

**La Mûroise est un croisement entre la mûre et la framboise*

- **La Licorne 11.00 €** Coupe glacée 4 boules (1 boule de fior de latte, 1 boule de violette, 1 boule de fraise et 1 boule pistache) Crème fouettée et fleurs



Au menu

Nems (x4) 8€

Nems légumes (x2) 6€

Raviolis frits aux crevettes
(x4) 9€

Salade Viet 8€

Salade poulet saté 10€

Entrée mixte 15€

Bahn bao poulet ou
végétarien 8€

Bo bun Nems 18€

Bun poulet nems 18€

Bun végétarien 18€

Crispy Chicken 18€

Soupe pho 22€

Banane saigonaise 6€

Banh Cam 6€

Brioche perdu à la feuilles
vanille du Vietnam et fruits 6€