

NOTRE CARTE

FORMULE DU JOUR

Entrée-Plat-Dessert 18€

Entrée-Plat 15€

Plat-Dessert 15€

(voir ardoise)

LES BUDDHAS ET SALADES

Buddha bowl végétarien

14,00€

Buddha bowl poulet

16,00€

Buddha bowl

thon rouge sésame curry ou saumon

18,00€

Salade Caesar poulet aux herbes de Provence
et copeaux de parmigiano

14,00€

Salade gambas, avocat, pomelos segment,
asperges sauvages et vinaigrette ail des ours

17,00€

ENTRÉES

Entrée du jour

6,00€

Carpaccio de boeuf et copeau de parmigiano,
pesto ail des ours et roquette piquante

8,50€

Saumon mariné au sel de Guérande et
cumbawa, crème de citron, pickles et mesclun

9,50€

Feuilleté d'asperges blanches d'Alsace, crème de
morilles et ciboulette

12,00€

DESSERTS

Tarte du jour

4,00 €

Dessert jour

5€

Assiette de fromage et son chutney de fruits

6€

Glaces artisanales Les Délices du Chênesire
Parfums aux choix : vanille, chocolat, noisette, yaourt,
citron (sorbet), fraise d'Alsace (sorbet), framboise

d'Alsace (sorbet)

2 boules : 6€

3 boules : 8€

Coupe de fraises d'Alsace

Nature ou sucre 6€

+supplément chantilly 1€

PLATS

Plat du jour

12,50€

Bavette de boeuf grillée, légumes confits, pommes de terre
grenailles aux herbes de Provence et sauce échalotes

15,00€

Carpaccio de boeuf et copeau de parmigiano, pesto ail des
ours et roquette piquante et pommes de terre grenaille

16,00€

Feuilleté d'asperge blanche d'Alsace, crème de morilles,
gnocchi à l'ail des ours et ciboulette

17,00€

Tartare de boeuf limousin au couteau, grenaille et bouquet
de mesclun

17,50€

Filet d'omble chevalier, sauce vierge petits légumes et huile
d'olive bio, gnocchi à l'ail des ours et pointes d'asperges

vertes

20,00€

Côte de veau sauce morilles, risotto carnaroli et asperges
blanches d'Alsace

24,00€

