

# 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 de tomates d'Alsace, jambon fumé,  
Mozza buffala et vinaigrette fraise et basilic

14,00€

Salade gambas, saumon, avocat, pomelos  
segment, asperges sauvages et vinaigrette

agrumes

17,00€

Bar à salade

12,00 €

## ENTRÉES

Entrée du jour

6,00€

Carpaccio de boeuf et copeau de parmigiano,  
pesto basilic et roquette piquante

8,50€

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

9,50€

Brochette de Saint Jacques et gambas chutney  
cerise oignon nouveau, bouquet de mesclun

12€

## DESSERTS

Tarte du jour

4,00 €

Dessert jour

5,00 €

Assiette de fromage et son chutney de fruits

6,00 €

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

2 boules : 6,00 €

3 boules : 8,00 €

Coupe de fraises

Nature ou sucre 6,00 €

+ supplément chantilly 1,00 €

## 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 basilic et  
roquette piquante et pommes de terre grenaille

16,00€

Entrecôte de boeuf légumes confits, pommes de terre  
grenailles aux herbes de Provence et sauce morille

24,00 €

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 pommes de terre et pointes d'asperges

vertes

20,00€

Carré de veau sauce morilles, risotto carnaroli et asperges  
vertes

24,00€

