



Apéritif du jour :

Coupe de crémant d'Alsace
et sa crème de quetsch «Joseph Cartron» 7.- €



Accompagné d'une planchette à partager :

Produits locaux Chapeau D'Paille à Attenschiwller 17.- €

La boîte de sardines de La Pointe de Penmarc'h Millésime 2021	15.-€
Pommes vapeur, salade verte	
Cocotte de tripes au vin blanc, Pommes vapeur	26.-€
Gambas flambées au cognac, sauce au curry, Riz thaï	34.-€
Magret de canard aux cerises	35.-€
Galette de pommes de terre, Ratatouille à l'huile d'olive	

Chaque semaine,

Découvrez notre pièce de viande sur pierrade avec ses 2 sauces

A partir du jeudi en soirée :

Moules de Bouchot AOP de la Baie du Mont-Saint-Michel à la crème	26.-€
Frites	

Dessert

Citron en trompe l'oeil
et son sorbet

12.€ /le dessert

Notre vin du Mois

Bovin AOP Limoux 2020
Anne de Joyeuse

Merlot, Cabernet, Syrah, Malbec
Un nez intense avec des notes de vanille
Structure généreuse

28.€

Nos plats sont « fait maison »

Suggestion : (pensez à réserver votre table & votre steak ;-))

Steak tartare préparé en salle devant vous ! **Frites** 27.-€

Le prochain : Mercredi 31 juillet & Jeudi 1er août