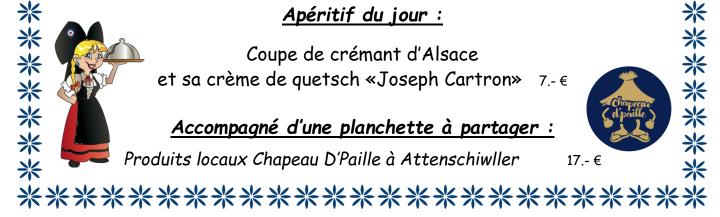
# Apéritif du jour :

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

Coupe de crémant d'Alsace et sa crème de quetsch «Joseph Cartron»

### Accompagné d'une planchette à partager :

Produits locaux Chapeau D'Paille à Attenschiwller



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

#### 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 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  $\stackrel{\triangle}{=}$ 

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

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

Le prochain : Mercredi 31 juillet & Jeudi 1er août