

POUR BIEN COMMENCER

- LA SALADE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 12,5
Mesclun , Légumes croquants, Parmesan, Herbes fraîches, Tomate confite
- TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY SUR MESCLUN & RAIFORT/POMME VERTE 13
Truite de la maison Guidat, salée et marinée par nos soins, pommes, sauce raifort, herbes fraîches , Mesclun
- SNACKING 100% ALSACE 100% CANARD « LUCIEN DORIATH » **POUR 2 PERS** 26
figue fourrée au foie gras, salami, saucisse cocktail, presskopf, tartine de foie, pickles de légumes
- CRÈME DE CÈPE DES VOSGES 12,5
Crouton et lard grillé
- LE POUSSE APERO « ESPRIT TAPAS » (ON MANGE AVEC LES DOIGTS) **POUR 2 PERS** 24
jambon de Cerda, saucisson fermier, pickles de légumes, Tartine olive & Artichaut
- FOIE GRAS DE CANARD JEAN-LUC BRENDEL » 19 (1/2 PORTION) 13
foie gras frais « Alsace » cuit au torchon, Chutney de fruits
- TERRINE AU POIVRE VERT 'MAISON'
Mesclun condiments & crudités 11

LA CUISINE AU FEU DE BOIS DANS LA TRADITION ALSACIENNE

pour
accompagner
votre flam
Le supplément
SALADE 4.

- TARTE FLAMBÉE TRADITIONNELLE 8
lardons, oignons, crème épaisse
- TARTE FLAMBÉE AU BARIKASS FERMIER 13.5
lardons, tome fermière d'Alsace, oignons, crème épaisse
- TARTE FLAMBÉE AUX ESCARGOTS 15
escargots cuisinés, persillade, lardons, tomate confite, barikass
- TARTE FLAMBÉE AU MUNSTER FERMIER 13.5
lardons, oignons, crème épaisse, munster
- FLAMBÉE VÉGÉTARIENNE 13
artichaut, tomate, poivron, aubergine, courgette, olives, basilic, crème épaisse, oignons pousse, parmesan
- TARTE FLAMBÉE À LA TRUITE SAUMONÉE DU VAL D'ORBÈY 14
truite marinée, oignons pousses, basilic, pomme verte , citron, huile d'olive, crème épaisse, aneth, coriandre
- FLAMBÉE DE MON JARDIN DU KOBELSBERG 15
crème épaisse, oignons pousse, parmesan, mesclun, tomate confite, jambon de Cerda

MENU A 22 TRADITION DU TERROIR

DÉGUSTATION DE TARTE FLAMBÉE

cuite au feu de bois

JAMBON «ALSACE» RÔTI À LA BROCHE

salade de pomme de terre

SOUFFLÉ GLACÉ

au Marc de Gewurztraminer

MENU À 10

MINIBOY

LA SUGGESTION DU JOUR

POUR LES ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

ooo

BARBAPAPA

OU

GLACE

Prix nets

EN DIRECT DES CASSEROLES

DOS DE SANDRE RÔTI, KNEPFLES & CHAMPIGNONS 24

Knepfles « Recette la Riquewihrienne », sauce Riesling, fondue de Chou

« MC BRENDEL » ANGUS BURGER 16,5 (150g) 23 (300g)

Bœuf Angus, Pain Artisanal au Sésame, Pickles de Légumes, Barikass, sauce Cocktail, Roquette, frites

CHOUCROUTE 100 % CANARD 22

saucisses de canard, cuisse salée et fumée, pomme vapeur

PLATS SIGNATURES

JAMBON D'ALSACE RÔTI À LA BROCHE AU MIEL, SERVI À VOLONTÉ 23

salade de pomme de terre bio, légumes frais, laquage au miel

CÔTE DE BŒUF AU FOUR À BOIS « CHAROLAIS OU SALERS EXTRA » POUR 2 PERS 64

sauté de légumes frais, cornet de frites, béarnaise maison, Mesclun

GRAVLAX DE FILET DE BŒUF AU FOUR À BOIS 28

Viande marinée passée à 400° servie saignante, roquette, parmesan, tomate sèche, pistou, herbes, cornet de frite

COCHON DE LAIT LAQUÉ «BABY GULING» 24

cochon de lait laqué mode balinaise, pommes missela, gingembre, pak choï, Ail, Coriandre

PLATS SUGGESTIONS DU MOMENT

Tarte Flambée aux Cèpes frais des Vosges 15.-

Crème épaisse, lardons, oignons vert, Cèpes, Tomates confites et Pesto

Knepfles aux épinard, sauce citron et pesto Entrée : 12.- Plat : 18.-

Lasagnes aux légumes Bio de Notre Jardin du Kobelsberg Salade Mesclun 18.-

Careton entier extra cuit à la Broche et laqué (35 minutes d'attente pour 2 personnes) 55.-

Navet boabe d'or, Échalote confites au jus de pomme, Frites

Faux Filet Charolais Extra, Girolles Fraiches Frites et Légumes frais 28.50

Faux Filet Charolais Extra, Cèpes des Vosges Frais Frites et Légumes frais 28.50

Gambas sauvages XXL, Knepfles aux Epinards, Pak choï, Pesto 28.-

Gratin de Framboise au Kirsch 10.-

DE BEAUX FROMAGES FERMIERES DES VOSGES 9

assiette de fromages & chutney de fruit

PLAISIRS SUCRÉS

TARTE FLAMBÉE FRUITS ROUGES CRÈME GLACÉE VANILLE (pour 2 personnes) 15

CAFÉ GOURMAND (1 espresso + 3 pâtisseries du jour) 9

THÉ GOURMAND HARNEY & SONS élu meilleur thé au monde 2007&2011 (1 Thé + 3 pâtisseries du jour) 10

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE CARAMEL, AIR DE YAOURT ET BREDELE 9

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7

BABA AU RHUM FRUITS EXOTIQUES MACÉRÉS AU RHUM 9,5

FRAMBOISES, BROWNIES, SORBET FRAMBOISE ET LIMONCELLO 10

CRÈME BRULEE 8