

Nos Entrées

Terrine de marcassin , crudités	9,50€
Bruschetta mozzarella	11,50€
Bruschetta parma	13,50€

Nos Salades

Salade Alsacienne : <i>Cervelas, gruyère</i>	9,50€
Salade véggie : <i>légumes variés, tofu * vegetarian friendly</i>	12,00€
Salade Fermière : <i>lardons, croûtons, œuf au plat</i>	13,00€
Salade de Chèvre Chaud : <i>tartine de fromage de chèvre</i>	13,00€
Salade Parisienne : <i>filet de poulet, champignons</i>	14,00€
Salade Fraîcheur d'été : <i>pois chiches, pamplemousse, raisin et menthe* vegetarian friendly</i>	14,00€
Salade du Gros Chêne : <i>jambon de chevreuil</i>	15,00€
Salade Océane : <i>saumon, crevettes</i>	16,00€

Nos Plats

Civet de marcassin	18,00€
Civet de biche	18.00€
Noisettes de biche	22.00€
Noisettes de marcassin	19.00€
Escalope savoyarde	16.00€
Entrecôte	22,00€
Jambonneau	15.00€
Noix de veau	22.00€
Munster chaud	18.50€
Plat enfant	7.50€
NOUVEAUTE : Le chef en fait tout un plat ! Laissez-vous surprendre par sa créativité	19,50€

Nos tartes flambées

Uniquement le soir à partir de 18H

Tarte flambée traditionnelle	7,50€
Tarte flambée gratinée	8,50€
Tarte flambée ail et fines herbes	9,00€
Tarte flambée forestière	8,50€
Tarte flambée au roquefort	9,00€
Tarte flambée au munster	9,50€
Tarte flambée aux cèpes	9,00€
Tarte flambée aux girolles (nous consulter pour disponibilité)	10,00€
Tarte flambée veggie * <i>vegetarian friendly</i>	10,50€
Tarte flambée aux pommes arrosée au calvados	10,50€
Tarte flambée aux mirabelles, arrosée à la mirabelle (nous consulter pour disponibilité)	11,00€

Nos pizzas

Uniquement le soir à partir de 18h

Margherita	9,00€
<i>Sauce tomate, tomates fraîches, mozzarella</i>	
Reine	9,50€
<i>Sauce tomate, champignons, jambon, mozzarella</i>	
Fermière	9,50€
<i>Sauce tomate, oignons, lard, olives, mozzarella</i>	
Mexicaine	11,00€
<i>Sauce tomate, oignons, maïs, chorizo, olives, mozzarella</i>	
Humeur du chef	12,00€
<i>Laissez vous surprendre.</i>	
Italienne	13,50€
<i>Sauce tomate, jambon serano, roquette, mozzarella</i>	

Desserts

Profiteroles	8,00€
Soupe de Framboises gratinée	8,00€
Île Flottante	6,00€
Café Arrosé	7,00€
Café Gourmand	7,50€
Vacherin Maison	6,50€

Nos Coupes Glacées

Café liégeois <i>3 boules café, café, chantilly</i>	7,00€
Dame blanche <i>3 boules vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	7,00€
Dolcé Italia : <i>Vanille chocolat café, sauce chocolat, chantilly</i>	7,00€

Ecrin de coco :	
<i>1 boule chocolat, 2 boules coco, sauce chocolat, chantilly</i>	7,00€
Choco Mandarine :	
<i>2 boules mandarine, 1 boule chocolat, sauce chocolat, chantilly</i>	7,00€
Framboise velours :	
<i>2 boules framboise, 1 boule coco, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	7,00€
Fraîcheur Estivale :	
<i>1 boule citron, 1 fraise, 1 mandarine, chantilly</i>	7,00€
Coupe Des îles :	
<i>1 boule mandarine, 1 citron, 1 fruit de la passion, chantilly</i>	7,50€
Vie en rose :	
<i>1 boule fraise, 1 framboise, 1 cerise, coulis fruits rouges, chantilly</i>	7,50€
Plaisir Exotique :	
<i>1 boule coco, 1 mangue, 1 fruit de la passion, chantilly</i>	7,50€
Le Coco Mango :	
<i>2 boules mangue, 1 boule coco, coulis de fruits rouges, chantilly</i>	7,50€
La façon brownie :	
<i>2 boules vanille, 1 chocolat, éclats de brownie, chantilly</i>	8,00€
La lorraine :	
<i>3 boules mirabelle du verger arrosée, chantilly</i>	9,50€
La Boule au choix	2.50€