



Les Essentiels

EN ENTRÉE OU À PARTAGER

| | |
|---|----|
| Nos Planches au choix : Charcuteries/Fromages/Mixte | 18 |
| ☑ Houmous, toasts grillés | 5 |
| Duo de terrines : Campagne/Piment d'Espelette | 8 |
| Poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, mayonnaise au piment d'Espelette | 8 |
| œufs de poule mimosa | 6 |
| ☑ Gaspacho de courgettes aux herbes, crème fraîche aux légumes croquants | 8 |
| Saumon gravlax, fenouil croquant, grenade, huile d'olive vierge aux fines herbes | 11 |
| ☑ Burrata, tomates saveur d'antan, coulis de piquillos | 12 |
| Sucrine, pancetta grillée, crème de balsamique, noix | 7 |

LES INCONTOURABLES

| | |
|---|----|
| Onglet de bœuf 200 gr, oignons rouges caramélisés au soja | 23 |
| Tartare de bœuf Charolais 180 gr ■ ■ moutarde à l'ancienne | 19 |
| Burger Brasserie Maison steak hâché 150 gr ■ ■, pancetta, tomate, pickles d'oignon rouge, roquette, Grana Padano | 20 |
| Salade côté terre poulet croustillant ■ ■ aux épices Cajun, batavia, pickles d'oignon rouge, tomate, œuf, Grana Padano | 18 |



Derrière les fourneaux STÉPHANE ET MATTHIAS

Stéphane et Matthias, allient leurs savoir-faire pour vous donner du plaisir en vous proposant des plats conviviaux, autour du partage et de la découverte de la région et de ses produits du terroir.

Menu de l'ardoise

ENTRÉE / PLAT
OU
PLAT / DESSERT

- 18 -

Uniquement le midi.

*Un accompagnement au choix
pour votre plat*

Frites fraîches
Penne
Écrasé de pommes de terre
aux olives noires et fines herbes
Courgettes rôties
Légumes de saison
Salade

Au-delà d'un accompagnement, supplément de 4€

CÔTÉ MER

| | |
|--|----|
| Escalope de saumon | 23 |
| Salade côté mer saumon gravlax, batavia, tomate, œuf dur, olives noires, fenouil, pickles d'oignon rouge | 18 |

POUR LES GOURMANDS

| | |
|---|----|
| Onglet de bœuf 400 gr, oignons rouges caramélisés au soja | 44 |
| Échine de cochon 250 gr, ■ ■ , jus aux épices cajun | 18 |

UNE SIGNATURE DIFFÉRENTE

| | |
|--|----|
| ✓ Penne, sauce tomate, basilic, caviar d'aubergine, Grana Padano | 14 |
| ✓ Courgettes rôties, écrasé de pommes de terre aux olives noires, tomates cerises, Grana Padano, fines herbes | 15 |

FINIR EN DOUCEUR

| | |
|--|----|
| Fruits de saison Melba | 9 |
| Mousse au chocolat, noisettes caramélisées | 7 |
| Les profiteroles de Fred | 11 |
| Tiramisu aux fruits rouges | 10 |
| Café ou Thé gourmand | 12 |

Menu enfant

- 13 -

avec boisson, servi jusqu'à 12 ans
(Sirop à l'eau ou Diabolo ou Soft ou Jus de fruit)

PLAT AU CHOIX :

Steak haché 150 gr ■ ■ ou Escalope de saumon
ou Filet de poulet ■ ■
ou ½ Penne, sauce tomate, basilic,
caviar d'aubergine, Grana Padano
Accompagnement au choix

DESSERT AU CHOIX :

½ mousse chocolat ou ½ fruits melba
ou ½ profiteroles ou Coupe de glaces (2 boules)

*Le livre de recettes
— élaboré par nos chefs*



Dans ce recueil, nos chefs ont donné aux légumes une signature différente, autre qu'une simple garniture. Des recettes simples et généreuses où les légumes de saison sont magnifiés.

En vente dans votre restaurant

*Notre fournisseur
— local*

Munster
MAISON DODIN
à Lapoutroie