





## Et toujours nos spécialités...

La Truite du vivier de la Pisciculture de Sparsbach servie .....	
au Bleu et son Beurre blanc	24
Meunière	24
aux Amandes	26



## Les Desserts « maison »

Tarte du Jour et sa glace	8
Mi-cuit au Chocolat, crème glacée à la Vanille	12
Parfait glacé cerises au Kirsch	12
Nos Crèmes glacées « Saveurs de la Cueillette » (Jeunes pousses de Sapin, Géranium odorant, Reine des Prés, Asperule)	10
Sorbet aux Fruits arrosé à l'eau de vie des Ets Hagmeyer (Balbronn)	12
Meringue glacée, chantilly Maison	12
Crème brûlée parfum de saison	12
Nos Glaces et Sorbets maison (3 boules)	8



Assortiment de Fromages	14
-------------------------	----



Uniquement au déjeuner : **Le Plat du Sentier** – Entrée, plat ou plat, dessert

**Tarif** : 16,50€ mercredi, jeudi et vendredi midi / 18€ samedi midi

(Proposé selon le marché de la semaine).

*Nos viandes sont d'origine France et CEE, selon arrivages. Liste des allergènes sur demande.*

Prix Nets – Taxes, service et couvert compris (dont T.V.A.).

TVA sur boissons alcoolisées 20% - TVA sur toutes les autres prestations 10%



Le restaurant est ouvert du mercredi au dimanche, au déjeuner arrivée à partir de 12h jusqu'à 13h et au dîner arrivée à partir de 19h jusqu'à 20h.  
Fermeture hebdomadaire dimanche soir, lundi et mardi.

*Das Restaurant ist von Mittwoch bis Sonntag von 12 bis 13 und 19-20 Uhr geöffnet.  
The restaurant is open from Wednesday to Sunday, from 12 to 1 p.m. and 7 to 8 p.m.*



Le Dimanche midi et jours fériés midi, formule « Menu carte », menu à choix :  
Entrée, poisson et/ou viande,  
suivi d'un choix de 3 Desserts du jour (non exhaustif selon l'offre du jour)

Prix dimanche au déjeuner 57 à 69 € / Prix jour férié 62 à 75 €, selon saison, etc.

