

Viande ou poisson proposé selon le marché de la semaine, dessert



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	10
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
Vacherin glacé minute, Parfum du jour, 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€ mercredi, jeudi et vendredi midi / 17€ 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 55 à 67 € / Prix jour férié 59 à 71 €, selon saison, etc.

