



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%

Cette carte est proposée du mercredi midi au samedi soir inclus.

Dimanche au déjeuner formule « menu-carte », menu à choix à partir de 55€, hors boisson.