

Composez votre menu



Ne choisir qu'une entrée et un plat, le dessert est au choix.

Nos Entrées Chaudes

<i>Assiettée de carpes frites</i>	6€
<i>Le saumon fumé sur son rösti</i>	8€
<i>Les rognons de veau forestière en croute</i>	7,50€
<i>Le raviole de fromage de chèvre du Thurtal sur salade</i>	7,50€
<i>Pavé de poisson sauté, selon arrivage, sauce au choix riz</i>	9€

Nos entrées froides

<i>Assiette maraichère</i>	5,50€
<i>La terrine Maison crudités</i>	7,50€
<i>Le magret de canard fumé crudités</i>	7€
<i>Le cocktail de crevettes</i>	6,50€
<i>L'assiette océane, saumon fumé, crevettes crudités</i>	7€
<i>Bûra planchette, assortiment de charcuterie de la vallée</i>	7€

Nos plats

<i>Les fleischnakas du Thurtàl pommes frites salade verte</i>	13€
<i>Les fleischnakas du Thurtàl garnis champignons et sauce crème frites salade verte</i>	15€
<i>Pièce de veau poêlée à l'ancienne pommes rissolées et assortiment de légumes</i>	15,50€
<i>Le veau Marengo pommes rissolées et petits légumes</i>	13€
<i>Bœuf braisé du Thurtàl pommes frites et garnitures de légumes</i>	12€
<i>La bouchée à la reine de veau façon thurtàl nouilles et salade verte</i>	15€
<i>La bouchée à la reine de volaille façon thurtàl nouilles et salade verte</i>	13€
<i>Le faux filet au four sauce au poivre pommes frites et jardinière de légumes</i>	14,50€
<i>Le faux filet au four forestière pomme frites et jardinière de légumes</i>	15,50€
<i>Le colombo de volaille, riz et légumes créoles</i>	15,50€
<i>Curry d'agneau riz et salade verte</i>	13,50€
<i>Filet de carpes frit pommes frites, salade verte</i>	15€
<i>Le civet de gibier forestier selon arrivage, spätzlés maison pommes aux airelles</i>	14,50€
<i>Le civet de porc au poivre spätzlés maison salade verte</i>	13€
<i>Le pot au feu du Thurtàl pommes rissolées crudités</i>	12€
<i>Médailles de poulet aux champignons pommes noisettes salade verte</i>	14€
<i>Tournedos forestière, pommes noisettes variation de légumes</i>	18€
<i>Le confit de canard au cassis ou à l'orange pommes rissolées légumes</i>	13€
<i>Couscous Royale selon Fabrice</i>	16€
<i>Paëlla viande et fruits de mer</i>	18€
<i>Sürlawerla, purée maison salade verte</i>	11€50

Desserts au choix

Les desserts à 7€

Profiteroles maison sauce chocolat chaud

Ile flottante

Meringue glacée chantilly

Sorbet arrosé

Vacherin glacé personnalisé anniversaire etc..

Suppléments :

Le trou Alsacien, sorbet arrosé au choix 3,50€

Le plateau de fromage par pers 3,50€