

Le menu du marché

1 Entrée – 1 plat – 1 dessert : **28 €**

1 Entrée – 1 plat OU 1 plat – 1 dessert : **23 €**

1 Plat : **16 €**

Terrine de museau de bœuf, cornichons et oignons nouveaux

Avocat, crevettes et sauce cocktail

Petits légumes à la grecque, jeunes pousses

Macédoine de légumes et rosbeef

Escalope de volaille « pizzaiola » (mozzarella, origan, concassé de tomate), tagliatelle

Burger alsacien, galettes de pommes de terre, munster, steak façon bouchère, oignons frits et salade verte

Poisson « retour du marché », condiment à la moutarde à l'ancienne, sauce vin blanc, riz basmati et légumes

Pancake de maïs, légumes fondants

Tiramisu au café

Tartelette à la rhubarbe meringuée

Salade de fruits frais et son sorbet

Mille-feuille caramélisé, au chocolat

Assiette de trois fromages frais et affinés par Monsieur Steinmetz de Schirrhein

*Tout changement de garniture ou de plat engendre un supplément de 3.00 €
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Les entrées et planchettes à partager

Une entrée du marché au choix	7.50 €
Planchette de charcuterie de chez Patrick Janes à Marmoutier	13.00 €
Planchette mixte fromage et charcuterie	15.00 €

Les plats

Salade César, sauce aux anchois et au parmesan, filet de poulet croustillant	18.00 €
Faux-filet, sauce au poivre vert, légumes et pommes de terre rôties	24.00 €
Linguines aux gambas et crème de crustacés	21.00 €

Les incontournables

Cordon bleu de veau (taillé dans le quasi) jambon et emmental, Légumes et pommes de terre grenailles (<i>Attente 20 minutes</i>)	23.00 €
Tartare de bœuf traditionnel taillé au couteau, Salade et pommes de terre grenailles rôties	18.00 €
Carpaccio de thon acidulé au citron vert et légumes croquants	19.00 €

Les desserts

Un dessert du marché au choix	7.50 €
Café liégeois	6.50 €
Fraise melba	7.50 €
Boule de glace ou sorbet	2.50 €/boule
Supplément chantilly	2.00 €
Assiette de trois fromages frais et affinés par Mr Steinmetz de Schirrhein	7.50 €

*Tout changement de garniture ou de plat engendre un supplément de 3.00 €
La liste des allergènes est disponible sur demande*

Les apéritifs

Verre de Gewurztraminer vendanges tardives (12 cl)		10.00 €
Coupe de crémant (12 cl)		7.00 €
Verre de Blanc cassis ou mûre ou pêche ou violette (12 cl)		4.00 €
Tennessee Whisky Jack Daniel's (4 cl)		8.50 €
Scotch Whisky (4 cl)		8.00 €
Martini, Porto rouge (4 cl)		4.60 €
Ricard (4 cl)		4.50 €
Verre de Muscat		7.00 €

Les bières

Bière pression Fischer Tradition	25 cl : 3.30 €	50 cl : 6.50 €
Bière pression spéciale de saison	25 cl : 3.80 €	50 cl : 7.50 €
Picon bière, Cynar bière	25 cl : 4.00 €	50cl : 7.90 €
Panache, Monaco (25 cl)		3.20 €
Bière d'Uberach (33 cl) : blonde		5.00 €
Bière d'Uberach (50 cl) : IPA Bio Blonde		8.00 €

Les sans-alcool

Celtic (bleue ou verte)	50 cl : 3.50 €	100 cl : 7.00 €
San Pellegrino (50 cl)		3.80 €
Perrier (33 cl)		3.70 €
Coca cola ou Coca zéro (33 cl)		3.70 €
Fuze Tea ou Schweppes (25 cl)		3.70 €
Jus et nectars de fruits Sauter (25 cl)		3.70 €

Les cocktails

Apérol Spritz (12cl)	9.00 €
Rosé pamplemousse (12cl) rosé, jus pamplemousse, sirop sucre de canne	10.00 €
Cocktail "Bora Bora" (12cl) Jus multifruits, sirop citron et grenadine	8.00 €
Cocktail "Blue Ice" (12cl) Limonade, gin, curaçao bleu	11.00 €

Les boissons chaudes

Expresso, décaféiné, ristretto	2.30 €
Double expresso	4.40 €
Thé ou infusion	2.90 €
Grand café	3.30 €
Grand café au lait	3.60 €
Capuccino, chocolat	3.70 €
Irish Whiskey Jameson	9.00 €

Les vins

Les vins rouges

Bordeaux Cour de Montessant

Beaumes de Venise Terrissimo

Rouge d'Alsace Materne Haegelin

Minervois Château Gourgazaud



4.00



8.00



16.00



40.00

7.00

14.00

28.00

36.00

6.00

12.00

24.00

30.00

5.00

10.00

20.00

Les vins rosés

IGP Pays d'Oc gris

Côtes de Provence Château St Roseline (cru classé)



3.50



7.00



14.00



27.00

4.50

9.00

18.00

Les vins blancs

Sancerre Domaine Salmon

Pinot Gris Kuentz Bas Cuvée « Chez Ernest »

Riesling MATERNE Haegelin « Bollenberg »

Pacherenc du Vic-Bihl Sec Clos Basté



6.00



12.00



24.00



36.00

4.50

9.00

18.00

26.00

5.00

10.00

20.00

30.00

5.50

11.00

22.00

33.00

Les vins effervescents (uniquement en bouteille)

Crémant d'Alsace Adam Bio « Les Natures »

Champagne Taittinger « Cuvée Prestige »

26.00 €

60.00 €

En fin de repas...

Les digestifs

Sélection d'eaux de vie blanches

Cognac

Calvados

7.00 €

9.00 €

8.50 €