Suggestions du soir

- Burger chèvre - miel et frites fraîches

21€

- Filet de lieu jaune rôti, chou à choucroute caramélisé, pommes de terre vapeur, sauce homardine

24€

- Rognons de veau, moutarde à l'ancienne, spätzles grillées

23€

- Carpaccio de boeuf, pesto, tomates cerises confites, petits croûtons et focacia

23€

A DÉGUSTER ENTRE AMIS
OU À SAVOURER EN SOLO

Planchettes

La planchette charcuteries 12€ / 20€

Rosette, terrine de campagne, mortadelle, jambon blanc, mini pâté en croûte, cornichons, pickles de légumes, beurre

La planchette fromages 13€ / 22€

Tomme, comté 18 mois, morbier au lait cru, camembert, reblochon, abricots

La planchette crudités et cuidités 13€ / 21€

5 sortes différentes & gressins

La planchette saumon fumé 12€ / 23€

Saumon fumé maison, beurre de Belleherbe, pickles d'oignons rouges, crème de raifort

La planchette mixte 24€

Créez votre planchette en fonction de vos envies !

Tartes flambées

La tarte flambée traditionnelle 10,50€

Fine pâte garnie de crème et fromage blanc, oignons nouveaux, muscade et lardons

La tarte flambée gratinée 11,50€

Fine pâte garnie de crème et fromage blanc, oignons nouveaux, muscade, lardons et emmental râpé

La tarte flambée Munster 12,50€

Fine pâte garnie de crème et fromage blanc, oignons nouveaux, muscade, lardons et Munster d'Alsace

La tarte flambée forestière 12,50€

Fine pâte garnie de crème et fromage blanc, oignons nouveaux, muscade, lardons et champignons frais

La tarte flambée au chèvre miel 11,50€

Fine pâte garnie de crème et fromage blanc, oignons nouveaux, muscade, lardons, chèvre et miel

NOS POISSONS
ET NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Fish & Chips, frites fraîches, sauce tartare 22€

Poisson selon l'arrivage, tian de légumes, réduction de balsamique, chips d'ail et huile d'olive 27€

Mafaldine, pesto maison, tomates cerises, copeaux de parmesan, pignons de pin et basilic frais 20€

NOS VIANDES

Suprême de volaille cuit à basse température, aubergines rôties, panisses, tomates séchées et jus de volaille 23€

Magret de canard maison Masse rôti sur la peau, fagots de haricots verts au lard paysan, pommes de terre grenaille rôties et jus de viande 26€

Paleron de bœuf Angus snacké, purée de pommes de terre, légumes glacés, sucrine rôtie et jus de viande 26€

Notre équipe cuisine des produits frais et de saison

Les prix sont nets - Taxes et service inclus

NOS VIANDES
AVEC ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Onglet de bœuf Simmental de Chez Claude 26€

Burger de Chez Claude, steak Angus (150g) 21€

Waedele braisé au miel 24€

Le bœuf Herdshire

L'entrecôte (350g) 36€

La côte rôtie au thym et à l'ail (1kg) pour 2 personnes 89€

Les trempettes

Sauce béarnaise

Sauce au poivre

Sauce à l'échalote

Sauce au roquefort

Beurre Maître d'hôtel

Les accompagnements

Frites maison

Spaetzles grillées

Pommes grenailles

Salades vertes de notre maraîcher

3€ la portion supplémentaire

D'autres envies ...

Poêlée de champignons frais aux fines herbes

OU

Poêlée de légumes

5€

NOS PETITS PLAISIRS

Toutes nos glaces sont réalisées sur place

Assiette de fromages affinés, 5 sortes 13€

Tarte du moment glace vanille bourbon 9,50€

Quetsche rôtie à la cannelle, spéculoos, crème glacée à la vanille Bourbon 10€

Moelleux au chocolat, framboises et pistaches en texture 13€

Riz au lait à la vanille Bourbon, pêche rôtie à la verveine, crumble salé 10€

Ma dame blanche, glace vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja 10€

Café liégois à la glace café blanc OU **Chocolat liégois** 9€

Sorbet arrosé ou non (3 boules) 12€ / 9€

SCANNEZ ICI

POUR NE RIEN RÂTER CHEZ CLAUDE