

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 cuites 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 SALADES

Salade de saumon, batavia, roquette, saumon, pickles d'oignons rouges, feta et tomates cerises 12€/23€

Salade César, salade iceberg, poulet pané, œufs durs, parmesan, anchois, croûtons et sauce César 15€/21€

Salade Paysanne, batavia, lard grillé, tomates cerises, œufs durs, croûtons, vinaigrette 15€/21€

NOS POISSONS ET NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Fish & Chips, frites maison, sauce tartare 22€

Pavé de saumon, écrasé de pommes de terre, beurre blanc et chips de poireaux 27€

✓ **Velouté de butternuts**, œuf parfait, éclats de marrons, crème montée, ciboulette 20€

NOTRE MENU ENFANT

Fish & Chips OU Nuggets avec accompagnement au choix

12€

2 boules de glace

Notre équipe cuisine des produits frais et de saison

Les prix sont nets - Taxes et service inclus

NOS VIANDES

Burger de Chez Claude , steak Angus (150g), frites maison	21€
Magret de canard du Sud , panais en texture, herbes fraîches, jus aigre-doux	27€
Gigot d'agneau cuit en basse température, poêlée de légumes, pommes grenailles, ail et fines herbes, jus d'agneau	25€
<i>Une viande, une sauce et un accompagnement</i>	
Waedele braisé au miel	24€
Poitrine de cochon braisée	21€
Onglet de bœuf Simmental de Chez Claude	26€
LE BOEUF HERDSHIRE	
L'entrecôte (350g)	36€
La côte de bœuf au thym et à l'ail (1kg) pour 2 personnes	89€

Les trempettes

Sauce béarnaise
Sauce au poivre
Sauce à l'échalote
Sauce aux champignons
Beurre Maître d'hôtel
Jus de viande maison

Les accompagnements

Frites maison
Spaetzles grillées
Pommes grenailles
Salade verte de notre maraîcher
3€ la portion supplémentaire

D'autres envies ...

Poêlée de champignons frais
aux fines herbes
OU
Poêlée de légumes
OU
Purée de légumes
5€

NOS PETITS PLAISIRS

Assiette de fromages affinés , 5 sortes	13€
Tarte du moment , glace vanille Bourbon	9,50€
Ananas rôti , crème mascarpone, spéculoos, crème glacée vanille Bourbon	10€
Moelleux au chocolat Manjari , variation d'oranges et pain d'épices	13€
Brioche perdue , caramel au beurre salé, crème anglaise	10€
Ma dame blanche , glace vanille Bourbon, sauce au chocolat Guanaja	10€
Café liégeois à la glace café blanc OU Chocolat liégeois	9€
Sorbet arrosé ou non (3 boules)	12€ / 9€

