

## **Menus Brasserie à 19,50 €**

(à partir de 12 personnes)

**UNIQUEMENT EN SEMAINE AU DEJEUNER**

*Tous nos Plats sont « **Faits Maison** » sauf nos desserts glacés \**

*Nos Pains sont fabriqués et cuits sur Place (2 fournées par jour)*

### **Entrées**

*Salade Paysanne (Lardons, Croûtons, Fromage et Œufs durs)*

*Salade Vigneronne*

*Salade Caesar*

*Assiette de Crudités*

*Tarte à l'Oignon, Salade*

*Quiche Lorraine, Salade*

### **Plats**

*Pavé de Poisson, petits Légumes et Pommes Vapeur*

*Pavé de Bœuf poêlé, Beurre « Maison », « Potatoes »*

*Échine de Porc à la Graine de Moutarde, Purée de Légumes*

*Haut de Cuisse de Poulet au Riesling, Spaetzles*

*Émincé de Porc au Wok, Riz et Légumes*

*Hachis Parmentier, Salade*

*Lasagnes « Traditionnelles », Salade*

*Bouchée à la Reine et Spaetzles (Supplément 2,50€)*

*Choucroute aux 4 Viandes (Supplément 4.50 €)*

### **Desserts**

*Tarte du Jour avec Chantilly*

*Île flottante*

*kougelhopf glacé \**

*Coupe 2 Boules de Sorbet avec Chantilly \**

*Entremet aux Fruits rouges*

*Nous vous remercions de nous signaler par avance d'éventuelles particularités (végétariens, allergies...).*  
*Nous devons connaître votre choix de menu (**menu identique pour tout le groupe**) de préférence la semaine avant votre arrivée afin que le chef puisse faire son marché.*

