

### Notre carte

<i>La soupe du jour</i>	6,00 €
<i>La Quiche Lorraine et sa salade verte</i>	9,50 €
<i>La Quiche végétarienne et sa salade verte</i>	9,50 €
<i>Les 6 ou 12 escargots à l'Alsacienne</i>	9,00 € /16,00 €
<i>Les Cuisses de grenouilles à la provençale</i>	19,00 €
<i>La Truite de « Sparsbach » aux amandes Ses pommes vapeur et ses légumes du jour</i>	17,00 €
<i>Le Cervelas Bernois Ses pommes sautées et sa salade verte</i>	15,00 €
<i>La Bouchée à la reine et ses tagliatelles (veau, quenelles de veau et champignons de Paris)</i>	16,00 €
<i>Le Faux filet de bœuf au beurre « Maître d'Hôtel » Ses pommes sautées et sa salade verte</i>	18,00 €
<i>La Spécialité de gibier selon l'offre de la saison</i>	19,00 €
<i>L'Assortiment de trois fromages sur assiette</i>	8,00 €

*Tous nos plats à la carte sont adaptés en portion enfant  
à la demande (- 12 ans)*

*Prix nets*

### La Formule du jour du lundi au vendredi inclus (hors week-end et jours fériés)

<i>Le plat du jour garni</i>	9,50 €
<i>L'entrée et le plat du jour garni</i>	12,50 €
<i>Le plat du jour et le dessert du jour</i>	11,00 €
<i>L'entrée - le plat du jour garni - le dessert du jour (café compris)</i>	15,50 €

*LE PLAT DU JOUR EST PROPOSE DANS LA LIMITE DU STOCK DISPONIBLE - PRIX NETS*

---

### Nos desserts

<i>Le tiramisu aux brisures de spéculoos</i>	6,00 €
<i>La véritable île flottante à l'ancienne</i>	7,00€
<i>La tartelette au citron meringuée</i>	5,50 €
<i>La crème brûlée aux huiles essentielles de sapin</i>	6,50 €
<i>Le café Liégeois</i>	7,00 €
<i>La part de tarte Maison</i>	4,00 €
<i>La coupe de glaces 3 boules</i>	5,50 €
<i>La coupe de glaces 3 boules chantilly</i>	6,00 €