



A EMPORTER

Tempuras de choucroute au riesling	4,50 €
Tartare de saumon mangue, citron vert, coriandre	10,50 €
Paleron de bœuf braisé au vin rouge	11,00 €
Estouffade de joue de porc à la bière et au pain d'épice	12,50 €
« Perdreau BAO », street food du chasseur : <i>Petits buns cuits à la vapeur, émincé de filet de perdreaux au miel et aux épices, shitakés</i>	14,90 €
LES ACCOMPAGNEMENTS :	
Les endives « de ma maman » braisées au beurre, caramélisation par brûlage	5,00 €
Les pommes de terre grenailles « baby » sautées à l'ail	4,50 €
Chou-fleur rôti au piment doux fumé	5,00 €
LES DESSERTS :	
Fondant au chocolat et chantilly au mascarpone	6,00 €
La galette des rois pomme-cannelle	6,00 €
Le « Petit pot » tarte citron : crumble amande, crème mousseline au citron, meringue	5,00 €

NON STOP DE 11H à 18H
DU LUNDI AU VENDREDI

*Le vrai vin chaud alsacien
au Riesling, orange et
cannelle*

5,00€

Tous nos produits sont cuisinés sur place, à base de produits frais et de qualité.

Le chef Nicolas GOBRON est diplômé de l'école Ferrandi et est passé, entre autres, au sein du Bristol sous la houlette d'Éric FRÉCHON.

