



Proposition de MENU:

Entrée :

Assiette de foie gras terrine ou poêler <i>(confit d'oignons, confiture ou pomme rissolé)</i>	16€
Assiette gourmande : Foie gras, magret fumé, confit, rillettes, salade verte	14€
Assiette du terroir : Terrine de volaille	11€
Soupe / gaspacho maison de légume (Butternut, tomate, potiron, potimarron...)	9€
Salade Cléopâtre : Salade verte, blanc poulet, oignons, haricot, œuf, lardon	13€
Salade, foie de volaille, et confit	12€
Steak tartare	14€

Plat :

A base de canard :

Burger (Viande Haché, tomate, salade, œuf, cornichon)	20€
Burger MEYER (idem + foie gras poêlé)	25€
Magret et sauce brune	19€
Tourne dos Rossini	24€
Choucroute	17€
Lasagne	17€
Hachis parmentier de confit ou viande haché de canard	16€
Canard à l'orange	18€
Baeckeoffe de canard	19€
Cuisse de canard en sauce	18€

A base de poulet :

Coq au vin	17€
Bouché à la reine	18€
Escalope à la crème	17€
Nuggets	17€
Paella	19€
Blanquette de poulet	18€
Cuisse de poulet farcies	19€

Accompagnement : Spaetzle fait maison, Frite, pâte, purée, légume au choix...

A base d'agneau :

Méchoui assortiment crudités + salade de pomme de terre salade de riz, taboulé	2€
Epaule / gigot d'agneaux	20€
Côtelette d'agneau	18€
Tarte flambée à volonté - Forfait personne	15€
<i>Pâte fraîche (farine et œuf bio), lard fumé maison</i>	
Enfant 5 – 12 ans	9€

Menu enfant :

Nugget ou émincé poulet à la crème	11€
------------------------------------	-----

Dessert :

Assiette de 5 fromages locaux (Brie, munster, chèvre, brebis, comté)	8€
Glace	2€
Tarte maison, moelleux au chocolat	5€

- **Réservation minimum 20 personnes**
- Choix à l'avance du menu
- Remise si entrée + plat + fromage + dessert