

A DÉGUSTER ENTRE AMIS OU À SAVOURER EN SOLO

Planchettes

La planchette charcuteries 12€ / 20€

Rosette, terrines de campagne, mortadelle, jambon blanc, mini pâté en croûte, cornichons, pickles de légumes

La planchette fromages 13€ / 22€

Tomme, comté, 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 saumon fumé 11,50€

Fine pâte garnie de crème et fromage blanc, oignons nouveaux, muscade, saumon fumé

NOS POISSONS ET NOTRE PLAT VÉGÉTARIEN

Fish & Chips, frites fraîches, sauce tartare 22€

Dos de lieu noir de ligne cuit sur la peau, riz safrané façon paëlla, soupe de poisson émulsionné 27€

Spaghetti aux butternuts, fromage frais aux fine herbes, noisettes concassées 19€

NOS VIANDES

Suprême de volaille cuit en basse température, polenta croustillante, tomates cerises confites, olives noires, jus de volaille 22€

Mignon de veau français snacké, compotée d'échalotes au vin rouge, purée de carottes montée au beurre, jus de veau 29€

Tartare de boeuf coupé au couteau, copeaux de parmesan, jaune d'œuf, roquette, pignons de pin 24€

NOS VIANDES AVEC ACCOMPAGNEMENTS AU CHOIX

Onglet de bœuf Simmental de Chez Claude	26€
L'entrecôte de bœuf Herdshire (350g)	36€
Burger de Chez Claude, steak Angus (150g)	21€
Waedele braisé au miel	24€

Les trempettes

Sauce béarnaise
Sauce au poivre
Sauce à l'échalote
Sauce au roquefort
Beurre Maître d'hôtel

Les accompagnements

Frites maison
Spaetzles grillées
Pommes grenailles
Salades vertes de notre
maraîcher
3€ la portion supplémentaire

D'autres envies ...

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

NOS PETITS PLAISIRS

Toutes nos glaces sont réalisées sur place 

Assiette de fromages affinés , 5 sortes	13€
Comptée de pommes golden , streussel maison, crème glacée à la cannelle	9,50€
Crème brûlée , à la vanille Bourbon et praliné	10€
Moelleux au chocolat , crème anglaise à la vanille bourbon, chantilly maison	13€
Tarte aux poires , chocolat Guanaja, crème mascarpone	8,50€
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€



POUR NE RIEN RÂTER CHEZ CLAUDE