



Les plats de tradition Alsacienne

Tarif par personne « Départ magasin »

Rossbif à l'Alsacienne Spaetzle maison et salade de pommes de terre	12.80 €
La choucroute garnie à l'Alsacienne Lard fumé, lard salé, palette fumé, knack, Montbéliard, quenelles de foie	14.50 €
Le baeckeoffe aux trois viandes, salade verte Bœuf, porc, agneau	13.80 €
Jambon en croûte, salade verte et salade de pommes de terre	12.90 €
Kassler en croûte Salade de pommes de terre et salade verte	12.90 €
Pot au feu « comme autrefois » Consommé et quenelle de moelle, croûtons, persil Bœuf gros sel, sauce raifort, pommes de terre sautées, Crudités : carottes, céleri, concombres	13.90 €

Les plats Classique

Tarif par personne « Départ magasin » garnitures comprises

L'escalope de poulet à la crème de morille	13.50 €.
Le suprême de pintade sauce au vin jaune	15.00 €

Le filet mignon de porc	16.50 €
Le pavé de veau basse température	21.00 €
Le mille feuille de veau (cuisson basse température)	22.90 €

(Avec différentes versions surtout avec les saisons)

Tranche de Veau superposé : veau, béchamel à la mozzarella, tomates confite et basilic, jambon serrano

Tranche de Veau superposé : veau, béchamel emmenthal, champignon, jambon serrano

Tranche de Veau superposé : veau, béchamel, emmenthal, jambon blanc

Tranche de Veau superposé : veau, béchamel à la mozzarella et chorizo Ibérique

Les Garnitures pour les plats classique

La poêlée de légumes (carottes jaunes, carottes traditionnelles, fèves de soja, haricots plats, crosnes).

Gratin dauphinois.

Spatzele.

Pressé de pomme de terre râte.

Ces plats et garnitures sont compatibles avec un service en plat ou sur assiette.