

LA PRINTANIÈRE

Pour commencer / Starters

	EN ENTRÉE* AS A STARTER*	EN PLAT AS A DISH
TERRINE DE HARENG À LA CRÈME / POMMES DE TERRE / POMME FRUIT / CORNICHONS <i>CREAMY HERRING TERRINE / POTATOES / APPLE / GHERKINS</i>	14€	21€
ENTREMET SALÉ DE COURGETTES / CARPACCIO D'ASPERGES / POUDRE DE JAMBON SÉCHÉ <i>SAVORY ZUCCHINI «ENTREMET» / ASPARAGUS CARPACCIO / DRIED HAM POWDER</i>	15€	22€
TATAKI DE BŒUF AUX DEUX SÉSAMES / FONDANT DE PETIT POIS & MENTHE <i>SESAME BEEF TATAKI / SWEET PEA & MINT FONDANT</i>	16€	24€

* Afin de préserver l'harmonie et le rythme du repas, nos entrées sont conçues pour précéder un plat principal. Elles ne sont donc pas servies seules. *To preserve the harmony and rhythm of the meal, our starters are designed to precede a main course, so they are not served on their own.*

Pour suivre / Main Courses

FILET DE TURBOT RÔTI / RISOTTO / ÉPINARD / BARIGOULE D'ARTICHAUTS <i>ROASTED FILLET OF TURBOT / RISOTTO / SPINACH / ARTICHOKE BARIGOULE</i>		28€
RÔTI DE LAPIN FARCE FINE / MOUTARDE À L'ANCIENNE / ESTRAGON / LÉGUMES DE SAISON <i>RABBIT ROAST WITH FINE STUFFING / MUSTARD / TARRAGON / SEASONAL VEGETABLES</i>		27€
CARRÉ D'AGNEAU / CROÛTE À L'AIL NOIR / SEMOULE À COUSCOUS / CONFIT DE POIVRON ET AUBERGINE <i>RACK OF LAMB WITH BLACK GARLIC CRUST / COUSCOUS SEMOLINA / BELL PEPPER & EGGPLANT CONFIT</i>		28€
TRIO DE GROSSE RAVIOLE / PESTO DE PETIT POIS / DUO D'ASPERGE / GUANCIALE <i>TRIO OF LARGE RAVIOLI / SWEET PEA PESTO / ASPARAGUS DUO / GUANCIALE</i>		26€

Les incontournables / Must-try Dishes

CHOUCROUTE / KASSLER / SAUCISSES / LARD / POMMES VAPEUR <i>ALSATIAN SAUERKRAUT / SMOKED PORK LOIN / SAUSAGE / BACON / STEAMED POTATOES</i>		24€
CORDON BLEU DE VEAU / SAINT MARCELLIN IGP / CECINA DE BŒUF <i>VEAL CORDON BLEU / SAINT MARCELLIN CHEESE / BEEF CECINA</i>		28€
TOURTE DES GOURMETS / VOLAILLES / MUNSTER FERMIER / SALADE MÊLÉE <i>GOURMET PIE / POULTRY / FARMHOUSE MUNSTER CHEESE / MIXED GREEN SALAD</i>		24€
PLAT VÉGÉTARIEN <i>CHEF'S VEGETARIAN PLATE</i>		25€

Et pourquoi pas ? / Cheese

LA SÉLECTION DE NOTRE FROMAGER / CONFITURE
SELECTION OF CHEESE / JAM

9€



Pour finir / Desserts

CRÈME BRÛLÉE À LA PISTACHE / CERISE AMARENA
PISTACHIO CRÈME BRÛLÉE / AMARENA CHERRY

10€



TATIN DE PÊCHE RÔTIE AU THYM / CRÈME LÉGÈRE / GLACE VANILLE
THYME-ROASTED PEACH TATIN / LIGHT CREAM / VANILLA ICE CREAM

10€



BATONNET DE RHUBARBE POCHÉ / GRENADINE / MOUSSE MASCARPONE & FRAISES
/ CRUMBLE DE CACAO / GLACE YAOURT
POACHED RHUBARB BATONS / GRENADINE / STRAWBERRY & MASCARPONE MOUSSE
/ COCOA CRUMBLE / YOGURT ICE CREAM

10€



LE CAFÉ LIÉGEOIS OU CHOCOLAT LIÉGEOIS DE LA STUB
LIÉGEOIS COFFEE OR LIÉGEOIS CHOCOLAT

9,50€



Menu des P'tits Gourmets (jusqu'à 12 ans) / Children's Menu (up to 12 years) 11€

EMINCÉ DE POULET / CRÈME /
LÉGUMES / SPAETZEL OU FRITES

OU

FISH AND CHIPS
(CABILLAUD PANÉ / FRITES)

MINCED CHICKEN / CREAM
VEGETABLES / SPAETZEL OR CHIPS

OR

FISH AND CHIPS
(BATTERED COD / CHIPS)



DESSERT :

2 BOULES DE GLACE AU CHOIX
2 SCOOPS OF ICE CREAM OF YOUR CHOICE

PRIX NETS, TAXES ET SERVICE COMPRIS.

Soucieux de vous offrir une fraîcheur optimale, nos plats sont cuisinés à la commande. Un léger délai d'attente peut être nécessaire à leur parfaite réalisation. Toutes nos viandes sont d'origine française ou EU (Allemagne, Pays-Bas, Irlande).

NET PRICES SERVICE INCLUDED - To ensure the highest quality and freshness, all our dishes are prepared to order. We appreciate your patience as our chefs take the time needed to perfect your meal. All our meats are of French or EU (Germany, Netherlands, Ireland) origin.

LISTES DES ALLERGÈNES

Merci de nous signaler toute intolérance ou allergie alimentaire à la prise de commande.
Please inform us of any food intolerances or allergies when placing your order.



GLUTEN



PRODUITS
LAITIERS



OEUFS



POISSON



FRUITS
À COQUE



SULFITES



MOUTARDE



SOJA



SÉSAME



CÉLERI