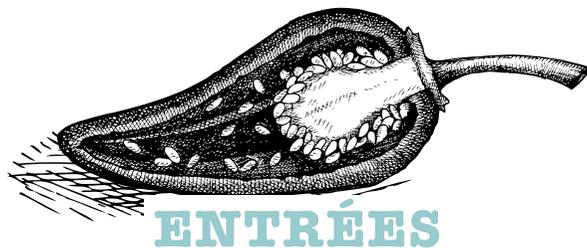


MENUS

MENU ENFANT : 13€ PLAT/DESSERT
VOLAILLE (FR) PANÉE , FRITES MAISON / GLACE
(JUSQU'À 12 ANS)



Carottes en texture, menthe et feta : 10€

Oeuf parfait aux courges, granola à la noisette : 12€

Saumon fumé par nos soins, toasts & raifort : 14€

Terrine maison (*volaille, canard et cochon FR*) cornichons :

13€



TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUÉS SUR PLACE Y COMPRIS LE PAIN

PLATS

Magret de canard (FR), mousseline de racines de persil,
jus aux herbes : 24€

Cel'risotto, trompettes de la mort, julienne de butternut
au citron : 19€

Dos de maigre en croûte d'amandes, choux-fleurs &
brocolis, crème de coquillage : 22€

Poitrine de cochon (FR) laquée à la mélasse de coings
maison, gratin dauphinois : 23€

(Assiette de frites maison : 2,50€)

FROMAGES

Dégustation de 11 5 fromages : 9€
Petit camembert au lait cru rôti au miel d'Alsace et romarin
(environ 15 min d'attente) : 8,50€



DESSERTS: 8,50€

Brioche perdue, poire pochée au thé earl grey
& amlou (*pâte à tartiner berbère*)

Gourmandise 100% vanille, crèmeux
d'amandes

Gâteau au chocolat, ganache Dulcey

Roulé au citron vert de Nice, crèmeux et
meringues



TOUS NOS ÉVÉNEMENTS SONT SUR NOS RESEAUX ET NOTRE SITE INTERNET

WWW.CHEZNOUSSTRASBOURG.COM

  @CHEZNOUSSTRASBOURG 