

Nos Formules à choisir dans les plats ci-dessous

<i>Entrée + Plat + Fromage ou Dessert</i>	33,00 €
<i>Entrée + Plat + Fromage + Dessert</i>	38,00 €
<i>Forfait vin (3 verres adaptés à votre Menu)</i>	12,00 €

Entrées

<i>Terrine de Foie Gras « Anguille fumée – Pommes Granny Smith » (formule supp+ 4 €)</i>	17,00 €
<i>Chutney d'Endives aux agrumes, Fougasse à la noix</i>	
<i>Tartelette fine d'Automne aux graines de courge</i>	15,00 €
<i>Magret séché maison, Crèmeux au lard paysan</i>	
<i>L'Oeuf « Or » en Meurette AB</i>	11,50 €
<i>Compoté d'oignons doux, Cécina de Léon, « Sauce bourguignonne »</i>	
<i>Pâte en croûte en forme d'oreiller de la Mamema</i>	12,00 €
<i>Condiment de radis blanc au curcuma, Champignons des bois en aigre doux</i>	

Plats

<i>Persillé de Boeuf « Angus Aberdeen » imprimé à l'ail noir</i>	26,00 €
<i>Mijoté de lentilles du Puy, Foie Gras, Pommes Dauphines</i>	
<i>Veau fermier de Dordogne – Wasabi</i>	25,00 €
<i>Cèpes aux fines herbes, Gnocchis, Mini panais</i>	
<i>Filet d'Agneau « Pays de Galles 1 GP » en persillade</i>	25,00 €
<i>Aubergine braisée à la fêta, Panisse et Pesto de roquette</i>	
<i>Poisson de mer ou d'eau douce selon la criée</i>	24,00 €

Les Douceurs de Yannick

7,90 €

La Tarte du Moment

et sa glace artisanale

Minestrone de fruits frais au sirop de Verveine

et son sorbet Passion

Le Paris Brest en toute légèreté

Mousse chocolat et praliné

Baba cool au Rhum

Ananas frais à la coriandre, sorbet Coco

Fondant au Chocolat noir intense – cœur coulant à la framboise

Fruits de saison

Assiette de Fromages de nos régions

8,50 €

Assiette de chèvre de la Chèvrerie Sturzer Obersteinbach

8,50 €

Nos Glaces Artisanales

La coupe de glace ou sorbet (3 boules)

6,50 €

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Caramel, Pistache, Coco, Rhum Raisin, Menthe chocolat

Banane, Yaourt, Citron, Citron Vert, Framboise, Cassis, Ananas, Passion, Melon, Mangue

Le Café ou le Chocolat liégeois

6,50 €

La coupe Auberge - Glace Vanille, cerise amarena, liqueur, chantilly

6,50 €

La coupe de sorbets arrosés - 3 boules et eau de vie au choix

8,50 €

Servis tous les Lundis – Jeudis et Vendredis midi

L'idée du Jour 13,90 € (Entrée – Plat – Dessert)

Menu Mistral 26,00 € (Entrée - Viande maturée « Charolaise » - Dessert)

Le Coin des Minots

Menu complet 12,50 / Plat + Entrée ou Dessert 10,00 € - selon la suggestion du Chef

Les richesses régionales- Quand la Cigogne rencontre la Cigale

Soupe de Poissons de roche 12,00 €

Croûtons, rouille, ail et gruyère

Rognon de Veau braisé en cocotte au foie 19,50 €

Champignons de saison, Mousseline de Potimarron, Sauce à la Vieille Prune

Salade impériale aux grosses Gambas sauvages 23,50 €

Mousseline d'avocat au piment d'Espelette, Salade d'herbes fraîches

Tartare de Boeuf « Charolais » coupé au couteau 20,00 €

Frites maison, Olives et tomates confites, Burrata, Oeufs de Caille

♥ Sélection de Charolaise affinée et maturée «servie pour 2 personnes» 60,00 €

Légumes de saison, Pommes Dauphines

Tartes flambées de L'Auberge (le soir) au lard fumé paysan

Traditionnelle 8,50 €

Champignons 10,00 €

Gratinée ou Munster 10,00 €

Carte de Boissons

<i>Picon Bière , Cynar Bière 25 cl</i>	3,50 €
<i>Ricard, Martini, Suze, Porto, Campari, Gin 4 cl</i>	3,30 €
<i>Kir au vin blanc d'Alsace (Cassis, Mûre, Pêche, Framboise, Violette) 12,5 cl</i>	3,50 €
<i>Whisky 4 cl</i>	6,00 €
<i>Coupe de Crémant 12,5 cl</i>	5,00 €
<i>Crémant au sureau « maison », Kir au Crémant 12,5 cl</i>	5,50 €
<i>Cocktail maison 12,5 cl</i>	6,50 €
<u>Bières Pression</u>	
<i>Licorne Elsass 25 cl</i>	2,80 €
<i>Bière de saison (selon disponibilité) 25 cl</i>	3,40 €
<u>Sans Alcool</u>	
<i>Jus de Tomate/Orange /Pomme /Ananas /Raisin 25 cl</i>	2,80 €
<i>Thé glacé « Lisbeth » « 33 cl</i>	3,10 €
<i>Diabolo menthe/citron/grenadine/fraise 25 cl</i>	2,50 €
<i>Sirop à l'eau (sureau maison, grenadine, fraise, menthe, citron) 25 cl</i>	2,00 €
<i>Sirop fait maison 25 cl</i>	2,10 €
<i>Coca cola, Coca cola zéro 33 cl</i>	2,90 €
<i>Orangina, Schweppes Agrumes/Tonic 25 cl</i>	2,90 €
<i>Perrier 25 cl</i>	3,00 €
<i>Perrier Menthe, Citron ou Rondelle 25 cl</i>	3,10 €
<i>Carola bleu, vert, rouge</i>	<u>50 cl</u> 2,70 € <u>1 L</u> 5,00 €

Boissons chaudes

<i>Expresso</i>	2,00 €
<i>Expresso Décaféiné</i>	2,20 €
<i>Cappuccino</i>	3,90 €
<i>Chocolat</i>	3,60 €
<i>Infusion/Thé Dammann ou maison servi en Théière</i>	3,00 €
<i>Irish Coffee, Café Alsacien</i>	8,50 €