



MENUS «PREMIERS PAS VERS L'AUTOMNE»

A PARTIR DU 1ER OCTOBRE

MENU ENFANT : 13,50€ PLAT/DESSERT
VOLAILLE (FR) PANÉE, FRITES MAISON / MOUSSE AU CHOCOLAT



ENTRÉES

Cromesquis de pieds de porc (fr), pickles de quetsches à l'aneth, salade : 11€

Betterave en cuite croûte de pain, gravlax de truite, raifort : 12€

Oignon doux rôti, coeur fondant au Comté : 10€



TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES SUR PLACE Y COMPRIS LE PAIN

PLATS

Souris d'agneau confite, mogettes de Vendée, jus réduit, petits légumes : 24€

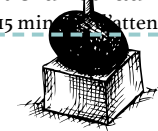
Dos de cabillaud croustillant aux agrumes, patates douces : 25€

Gnocchis maison, sauce aux dernières tomates grillées, aubergines laquées au balsamique : 20€

(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: 9€

Poire - foin
poire confite, biscuit madeleine, crème au foin

Carrot cake - noix - orange
carrot cake aux noix, crème de carottes, glaçage acidulé

Coing cuit «a la grecque»
coing cuit aux épices, yaourt au miel et graines de courges



TOUS NOS EVENEMENTS SONT SUR NOS RESEAUX ET NOTRE SITE INTERNET

WWW.CHEZNOUSSTRASBOURG.COM

f @CHEZNOUSSTRASBOURG