

MENUS

MENU ENFANT : 12€ PLAT/DESSERT



ENTRÉES

Sans foie ni l'oie ! «faux-gras» tout en trompe l'oeil, entièrement végétal, toasts de pain maison : 11€

Oeuf parfait, crème de choux fleurs, choux romanesco et lotte fumée par nos soins : 12€

Gravlax de truite rose d'Alsace, déclinaison de betteraves : 13€

Préfou maison comme une tartine, cuisse de grenouilles en jambonnette : 15€



TOUS NOS PRODUITS SONT FABRIQUES SUR PLACE Y COMPRIS LE PAIN

PLATS

Lieu jaune, purée patates douces, salsifis et carottes rôtis, jus crémé au romarin : 23€

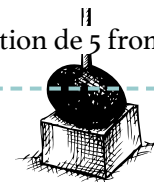
Paleron de veau cuit en basse température, gratin de choux rave et pommes de terre, petits légumes et jus réduit : 24€

Pièce de boeuf du moment (300gr FR), beurre aux herbes, frites maison, salade : 29€

Cannellonis maison, déclinaison de légumes anciens, truffes noires : 18€

FROMAGES

Dégustation de 5 fromages : 8€



DESSERTS

Eclair au chocolat et praliné : 7€

Fraîcheur aux fruits exotiques : 8€

(crèmeux passion, gel de goyave, meringue yuzu, pain de gêne à la main de buddha, fruits frais)

Baba au rhum et clémentines : 8€

Petit camembert au lait cru rôti au miel d'Alsace et romarin (environ 15 minutes d'attente) : 8,50€



TOUS NOS EVENEMENTS SONT SUR NOS RESEAUX ET NOTRE SITE INTERNET

WWW.CHEZNOUSSTRASBOURG.COM

  @CHEZNOUSSTRASBOURG 

