

# Restaurant aux Artisans

SEPTEMBRE 2024

## Tartes flambées

(Servies du mercredi au dimanche soir)

- Pâte fraîche tous les jours
- Tous les ingrédients sont 100% bio

	Petite	Normale
<b>La classique</b> : crème, lardons, oignons accords boissons: Pinot blanc, Sylvaner	5,70€	9,90€
<b>La gratinée</b> : crème, lardons, oignons, gruyère accords boissons: Pinot blanc, Pinot noir	6€	11€
<b>La forestière</b> : crème, lardons, oignons , champignons accords boissons: Pinot blanc, Pinot noir	6,50€	12€
<b>A la tomme de l'ami Frintz</b> : fromage local, de caractère, bien affiné, crème, lardons, oignons , tomme de la ferme des Carrières accords boissons: Pinot blanc, Pinot noir	7€	12,50€

**La nordique:** crème, oignons, saumon fumé, gruyère  
**accords boissons:** Pinot blanc, Pinot noir, Arbois Chardonnay

8€

14€

**Aux pommes (tarte sucrée, recommandée en dessert):**

Crème, pommes, cannelle, flambée au Biersky (Elsass spirit)

**accord boisson:** Gewurztraminer

8€

14€

## LES ENTRÉES

**Planchette apéritif diverses fumaisons**

(fumées maison)

**accords boissons:** Bucefalo, Pinot Noir, Éphémère de Grenet

**2 pers.**

16€

**4 pers.**

29€

**Salade César**

salade Iceberg, poulet pané, anchois, câpres, oeufs durs, croutons et parmesan

**accords boissons:** Pinot blanc, rosé, pinot gris moelleux

**Petite**

9€

**Grande**

16,50€

**Salade de Munster frit,**

tranche de lard, pommes de terre sautées

**accords boissons:** Bucefalo, Pinot noir, Éphémère de Grenet

8,5€

15€

**Panna cotta à l'aneth**

avocat, saumon fumé

**accords boissons:** Riesling, mais volontiers aussi

Gewurztraminer

8€

14,50€

# LES PLATS

**Cordon bleu de saumon-mozzarella** 22€

accords boissons: Riesling, mais volontiers aussi Gewurztraminer

**Souris d'agneau laquée** 23€

accords boissons: Bucefalo, Culombu, Crozes Hermitage, tous les bordeaux rouges

**Onglet de bœuf aux échalotes** 23€

accords boissons: Bucefalo, Culombu, Crozes Hermitage, tous les bordeaux rouges

**Risotto crémeux, poêlée de champignons persillés,  
crème de potimarron (végé)** 17,50€

accords boissons: Riesling, Pinot blanc, Chablis

**Accompagnement** : pommes dauphines, légumes de saison, frites ou spätzle

**Menu enfants:** 9€

**Poisson pané, frites ou spätzle, légumes de saison, 1  
boule de glace**

accord boisson: sirop à l'eau

# LES DESSERTS

**Accords boissons pour tous les desserts :** Pinot gris moelleux L'Enchanteur, Crémant rosé Ritt, ou Gewurztraminer Hengst

Tartes de saison	(voir vitrine)	4,80€
Profiteroles		4,80€
Glaces artisanales	fraise, melon agrumes, citron, framboise, pistache, vanille, café, chocolat	2,9€ / boule
Café liégeois	café froid, glace vanille, chantilly	8,50€
Chocolat liégeois	chocolat froid, glace vanille, chantilly	8,50€
Dame blanche	glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly	9€
Coupe vosgienne	glace vanille et framboise, myrtilles en fruits, chantilly	8,50€

**Les glaces sont 100% bio, et produites par une pâtissière locale (Éternel Sarbat Kindwiller)**