



Chers Clients,

Nous vous proposons la liste des 14 allergènes que vous pourriez trouver dans les plats que vous avez choisis.

Chacun de ces allergènes portera un numéro qui se trouvera à côté du nom du plat s'il est présent dans celui-ci.

- 1) Arachide
- 2) Céleri
- 3) Crustacés
- 4) Fruits à coque (a : noix ; b : noix de pécan ; c : pistache ; d : noix de cajou ; e : amande ; f : noix de macadamia ; g : noix du Brésil ; h : noisette)
- 5) Gluten
- 6) Lait, Lactose
- 7) Lupin
- 8) Mollusque
- 9) Œuf
- 10) Poisson
- 11) Sésame
- 12) Soja
- 13) Sulfites
- 14) Moutarde



Carte du Restaurant

Les Salades et Entrées

- *La salade folle du Spackelter : Avocat, Jambon cru, Tomate, Burratta de Mozzarella et son Coulis de Pesto en Pointes d'Asperges blanches (21,00€ entrée).....6) 9) 14)*
- *La Salade César aux Aiguillettes de Volailles saupoudrées de Parmesan, Tomates confites, Croutons et son Œuf poché accompagné de Confit méditerranéen et Avocat (entrée 19,00€).....6) 9) 14)*
- *Fines Feuilles d'un Véritable Jambon de Parme en Ecaillé de Melon et sa Bataille de Roquette et Tartare de Courgettes à l'Avocat (entrée 19,90€).....5) 6)*
- *La Salade gourmande au Chèvre croustillant sur Toasts et petits Légumes grillés aux Asperges..... 6) 9) 14)*
- *Carpaccio de Bœuf aux Antipasti de Légumes, Copeaux de Parmesan et Bataille de Roquette (ent.19,90€).....5) 6)*
- *Duo de Carpaccio de Bœuf et Saumon et son Duo de Tartare de Boeuf et Saumon (entrée 21,50€).....9) 10) 14)*
- *Salade géante de Ris de Veau lardé d'une Tranche de Lard fumé9) 14)*

Le Festival de la Galette de Pommes de Terre alsacienne

- *Duo de Jambon Serrano et Jambon cuit du Pays et ses petites Crudités Maison Crème de Fromage blanc à la Ciboulette et Galette de Pommes de Terre.....5) 6) 9) 14)*
- *Tagliata de Filet de Bœuf sur Galette de Pommes de Terre, Mozzarella au Pesto, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan.....5) 6) 9)*
- *Duo de Saumon fumé et Mille-Feuilles de Crevettes roses Cocktail à la fine Champagne, Crudités Maison, Avocat, Crème de Fromage blanc à la Ciboulette et Galettes de Pommes de Terre.....3) 5) 6) 9) 10) 14)*
- *Tartare de Saumon et sa Tranche de Saumon mariné à l'Aneth, Crème de Fromage blanc à la Ciboulette Méli Mélo de Salade et Galette de Pommes de Terre.....5) 6) 9) 10) 14)*
- *Tartare de Bœuf à l'Italienne au Pesto aux Tomate séchées, Burrata5) 6) 9) 10) 14)*
- *Tartare de Bœuf Maison à la Façon Rossini et son Escalope de Foie gras poêlée à l'Huile de Truffes, Tartare de Tomate, Avocat, Méli Mélo de Salade et Galette de Pommes de Terre.....5) 6) 9) 10) 14)*
- *Tartare de Bœuf Maison aux Légumes grillés, Bataille de Roquette et Copeaux de Parmesan.....5) 6) 9) 10) 14)*

Les Poissons

- *Calamars grillés sur la Plancha et ses Scampi.....3) 8)*
- *Pavé de Saumon cuit à l'Unilatéral et sa Sauce au Beurre blanc, Brochette de Saint Jacques.....8) 10)*
- *Poulpe grillé sur la Plancha au Jus de Homard à la Façon Zarzuela.....6) 8) 10)*
- *La Marmite du Pêcheur à la Façon Zarzuela.....3) 8) 10)*
- *Mix grille de Poissons marinés à l'Ail et à l'Echalote cuits sur la Plancha, Gambas et Brochette de Scampi, Crème de Langoustine.....3) 6) 10)*
- *Filet de Dorade légèrement grillé sur la Plancha, Croustillant de Mendant aux Herbes aux Asperges blanches.....6) 10)*
- *Scampi géants grillés sur la Plancha au Beurre d'Ail et d'Echalote aux Asperges blanches, Risotto aux Asperges....3) 6)*
- *Gambas grillés sur la Plancha à l'Ail et flambées au Cognac.....3) 13)*
- *Bouillabaisse à la Marseillaise servie en Cocotte : Rouget, Dorade, Saint-Pierre, Saumon, Scampi, Poulpe3) 10)*
- *Pavé de Cœur de Cabillaud sur son Lit de Fenouil aux Scampi.....3) 10)*
- *Pavé de Thon sur son Lit de Ratatouille fraîche.....10)*
- *Langouste de Cuba entière grillée sur la Plancha (500-600gr) et flambée au Cognac.....3) 13)*



Les Viandes

- *Suprême de Rjs de Veau bardé d'une Tranche fine de Lard sur Risotto aux Truffes*..... 6)
- *Notre Fameux Tournedos, Figues et Foie gras de Canard à la Périgourdine*.....
- *Magret de Canard aux Pommes caramélisées*.....6)
- *Côte à l'Os (500gr) luxembourgeoise 7 semaines de Maturation*
- *La Bouchée à la Reine*5) 6)
- *Filet de Boeuf grillé et sa Sauce au Choix (Poivre, Champignon, Beurre Maître d'Hotel, Béarnaise ou Bordelaise)*.....
- *Cordon bleu de Veau pané au choix: Crème Champignon OU Fondant de Munster OU Reblochon et Bacon OU Chèvre et Jambon cuit OU Brie*.....6) 9)
- *Trilogie de Canard : Cuisse de Confit de Canard Confit, Aiguillettes de Canard et Foie de Canard poêlé*.....
- *Entrecôte d'Argentine (400gr)*.....
- *Rumsteak de Bœuf d'Argentine*.....
- *Burger Black Angus : Filet 400gr dans Pain Ciabatta, Bacon, Fromage et Confit d'Echalote*.....5) 6) 11)
- *Filet de Cheval grillé au Confit d'Echalotes à l'Ail façon Bordelaise*.....
- *Cœur de Mignon de Veau flambé au Poivre vert*.....13)
- *Rognons de Veau servis en Cocotte à la Moutarde à l'Ancienne*.....6) 14)

Petite Pensée pour les Végétariens

- *Quiche Veggie aux Légumes anciens grillés et son Méli Mélo de Salade verte*.....2) 5) 6) 9) 14)
- *La Tarte flambée végétarienne : Fromage blanc, Oignons, Légumes du Moment*.....5) 6) 9)

Les Tartes flambées

- *La Classique : Fromage blanc, Oignons, Lardons*.....5) 6) 9)
- *La Gratinée : Fromage blanc, Oignons, Lardons et Emmental râpé*.....5) 6) 9)
- *La Forestière : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé*.....5) 6) 9)
- *La Végétarienne : Fromage blanc, Oignons, Légumes du Moment Fromage blanc, Oignons, Lardons, Champignons de Paris, Emmental râpé*.....5) 6) 9)
- *La Pêcheur : Fromage blanc, Oignons, Scampi marinés à l'Ail et Echalote, Emmental râpé*.....3) 5) 6) 8) 9)
- *La Montagnarde : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Reblochon, Pommes de Terre, Emmental râpé*.....5) 6) 9)
- *La Grecque : Fromage blanc, Oignons, Viande hachée marinée, Coriandre fraîche, Emmental râpé*.....5) 6) 9)
- *L'Alsacienne : Fromage blanc, Oignons, Lardons, Munster, Emmental râpé*.....5) 6) 9)
- *La Norvégienne : Fromage blanc, Oignons Saumon fumé, Câpres, Emmental râpé*.....5) 6) 9) 10)
- *La Bergère au Brie : Fromage blanc, Oignons, Brie, Lardons et Miel*.....5) 6) 9)
- *La Bergère au Miel : Fromage blanc, Oignons, Chèvre, Lardons et Miel*.....5) 6) 9)

Les Suggestions de Desserts

- *Fraises Chantilly*.....4e) 6)
- *Fraises Melba*.....1) 4) 5) 6) 9) 12)
- *Framboise Melba*.....1) 4) 5) 6) 9) 12)



Les Desserts

Combinaisons glacées

- **Dame blanche**, *Chocolat chaud et Chantilly Maison* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Café glacé**, *café Vanille, Café froid et Chantilly Maison* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **La Véritable Omelette flambée norvégienne** 6) 9) 13)
- **Les Profiterolles** (*Glace vanille, Chocolat et Chantilly Maison*) 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **La Red Ice**, *1b sorbet fraise, framboise, griotte, sauce fruits, chantilly* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **La Revisitation du Banana Split** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Coupe amarena** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Le Tiramisu glacé** 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Colonel**, *Sorbet Citron de Sicile arrosé de Vodka* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Williams**, *Sorbet Poire Williams arrosé de Poire Williams* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Mojito**, *Sorbet Mojito arrosé au Rhum* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Limoncello**, *Sorbet Limoncello arrosé Limoncello* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)
- **La Charentaise**, *Sorbet melon arrosé Porto blanc* 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
13)

Tartes flambées sucrées Maison

- **Pommes** (*Fromage blanc, Emincé de Pommes et Cassonade*) 4e) 5) 6) 9)
- **Pommes glacée** (*Boule de Glace Vanille Bourbon*) 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- **Pomme flambée au Calvados** 4e) 5) 6) 9)
- **Antillaise flambée au Rhum** 4e) 5) 6) 9)
- **Banane au Chocolat chaud** 4e) 5) 6) 9)



Les Desserts gourmands

- ***Café gourmand*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***Moelleux fondant au Chocolat et sa Boule de Glace au Chocolat blanc*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***Palet Nougat glacé, Glace au Nougat de Montélimar*** 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***Assiette de Sorbets et son Eventail de Fruits frais*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)
- ***La Crème brûlée à la Vanille Bourbon*** 1) 4e) 5) 6) 9) 12)