

FORMULE DÉJEUNER SURPRISE ! *

*«Laissez vous tenter par un **menu surprise**,
à l'honneur de nos producteurs.»

Entrée - Plat . 23

Plat - Dessert **ou** café gourmand . 23

Entrée - Plat - Dessert **ou** café gourmand . 28

En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos intolérances et allergies,
merci de nous préciser lors de la réservation ou en début de repas.

FORMULE DÉJEUNER DE SAISON DISPONIBLE DU MARDI MIDI AU SAMEDI MIDI (HORS JOURS FÉRIÉS).

LE MENU CHANGE TOUTES LES SEMAINES.

PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS

À PARTAGER ET ENTRÉES...

**Plateau de charcuteries fines Italienne
& condiments.**
(2-4 personnes) . 14

**Plateau de fromages de nos producteurs
& condiments.**
(2-4 personnes) . 16

**Plateau mixte;
dégustation charcuteries & fromages**
Petit . 16
Grand . 28

Burrata nature with love ! (1-2 personnes)
Burrata fraîche venue des Pouilles, tomates séchées et
pesto de tomates, mesclun de salade.

7

Ceviche des sources du Heimbach . 15
Truite saumonée de notre région façon ceviche,
condiments pastèque - tomate, chips de riz.
4/7/8/9/10

Focaccia mon enfance, . 12
Pain focaccia maison, légumes
grillés des jardins d'Husange, huile au basilic
pourpre.
1/9

Oeuf de poule de la ferme Hottier, . 15
Textures autour du maïs, oeuf parfait et truffe
d'été.
3/7

**En cas de nécessité, nous saurons prendre en compte vos préférences, régimes et allergies.
PRIX NETS EN EUROS, SERVICE COMPRIS**