

Assiettes à partager

À picorer, partager, chipoter, saucer...

Des assiettes inspirées des saveurs d'Alsace et d'Algérie, pensées pour créer du lien autour de la table. Chaque bouchée est une rencontre entre deux cultures... et un bon prétexte pour trinquer. Des portions généreuses, à savourer ensemble, dans un esprit chaleureux.

Flammekueches 10 €

crème fraîche, oignons doux, lardon, épices
À manger avec les doigts... et sans culpabilité

❁ Kougelhops 10 €

Fromage frais, cumin, herbes du marché
Le kougelhopf salé, tu ne l'avais pas vu venir

Knacks 11 €

Knacks fumée grillées, légumes, crumble
servis chaud - sauce moutarde au citron confit
Une knack en vacances avec un citron

❁ Omelette 10 €

Oeufs, pommes de terre, oignons, herbes
servis chaud - cuisson lente 15min
À mi-chemin entre confort food et soleil levant

Baeckeoffe 12 €

Cuisson lente, légumes, agneau, vin blanc
servis chaud - en cocotte
Tu viens pour partager, tu restes pour saucer

❁ Falafels 11 €

Lentilles vertes d'Alsace, herbes du marché
servis avec houmous à la coriandre et huile d'argan
Comme un gros calin

❁ Croquettes 11 €

Panées aux deux farines, munster, cumin
Croquez, fondez... puis recommencez !

❁ Harira 10 €

Lentilles, pois chiches, coriandre, citron
200 % de réconfort

❁ Msemen 10 €

Galette moelleuse, olives, fromage frais
servis tiède - sauce au yaourt-citron confit
Une bouchée, et tu roules vers le kiff

Boulettes 13 €

Agneau, épices douces
servis tiède - sauce tomate à la menthe
À manger avec les doigts... et sans culpabilité

❁ Bricks 12 €

Munster, légumes, herbes du marché
servis tiède - sauce harissa douce
100 % de gourmandise

❁ Poivrons 12 €

Boulgour, raisins secs, cannelle,
servis tiède - sauce yaourt-menthe
Le sucré-salé qui met tout le monde d'accord



végétarien

Viande origine FRANCE

Carte à partager prix TTC en € service compris. Paiement acceptés : CB, Amex, espèce, titre restaurant uniquement le midi (2 par personne)

Menu du midi

28 €

Entrées au choix

✿ **Velouté du moment aux épices douces**

potimarron & cumin, touche d'huile d'argan

Une mise en bouche réconfortante et parfumée

✿ **Salade de carottes râpées à l'orientale**

Fleur d'oranger, raisins secs & herbes fraîches

Fraîcheur, croquant et douceur dans l'assiette

Plats au choix

Tajine

Pommes de terre fondantes, au poulet fermier & citron confit,
olives, coriandre

Un plat mijoté, en version midi, tout en intensité et légèreté

✿ **Spätzle maison**

Oignons, choux, carottes, cumin & munster

Le terroir alsacien dans une assiette fondante et généreuse

Desserts au choix

✿ **Fleurs légère**

Crème légère à la fleur d'oranger & éclats de makroud

Douceur orientale à la cuillère

✿ **Moelleux**

Aux noix & miel d'Alsace

Avec une touche de chantilly au lait d'amande

Gourmandise rustique et raffinée.



végétarien

Viande origine FRANCE

Carte du midi prix TTC en € service compris. Paiement acceptés : CB, Amex, espèce, titre restaurant uniquement le midi (2 par personne).

SOIR

Menu dégustation

48 €

6 escales entre l'Alsace et l'Algérie

✿ Mise en bouche

Velouté de courge au ras-el-hanout & espuma de munster
Noisettes torréfiées & filet d'huile d'argan

Une ouverture douce et parfumée, entre réconfort et exotisme

✿ Entrée

KnaBrick croustillante au chèvre frais et herbes fines
Sur jeunes pousses & vinaigrette à la fleur d'oranger

Une passerelle feuilletée entre deux rives

Plat

Tajine d'agneau aux légumes racines & pruneaux d'Alsace
Carottes, navets, patates douces, bouillon aux épices douces,
semoule fine parfumée

Un plat de partage généreux, où la tendresse de l'agneau rencontre la douceur des fruits secs et la chaleur des épices

✿ Pause fromagère

Kougelhophf salé aux oignons doux & cumin
Compotée de tomates confites & salade croquante

L'Alsace en clin d'œil, relevée d'une touche méditerranéenne

✿ Pré-dessert sucré-salé

Tartine tiède à la figue, tomme d'Alsace & miel au thym
Pain de campagne grillé

Une douceur rustique, entre contraste et tendresse

✿ Dessert

Makroud à la mirabelle & sirop de fleur d'oranger
Tiède, crème légère au lait d'amande

Une finale fondante, délicatement inoubliable.

Viande origine FRANCE