

# LES ENTRÉES



## PETITES SALADES

SALEDE VERTE	140 €
FRANCOISIS - salade tomates maïs	480 €
COUESLAW	620 €
choix carottes râpées sauce ananas	
FERMIERE - salade p. de terre, lardons	700 €
PARISIENNE	860 €
salade tomates jambon oeuf, poivron, maïs, olives	
CREVRES CHAUDS	730 €
maître et maître salade orange de framboise	

## SALADES EN COROLLES

AVIGNONNAISE - salade roquefort noix	730 €
VEGETARIENNE - salade carotte choucroute	860 €
champignons maïs concombre tomate herbes	
NICOISE - salade tomates olives herbes	890 €
p. de terre thon oeuf dur anchois	
TACO SALADO - tomates olives coleslaw	1160 €
poivron maïs aok epinon	
HAWAÏENNE - salade ananas jambon oeuf	1160 €
tomates concombre saumon fume mayo	

## FLAMMEKUECHES

CLASSIQUE lardons lardons	930 €
FORSTIERE lardons champignons	940 €
CRANTINE lardons gratinés	940 €
GAMBRINUS lardons champignons gratinés	1020 €
CHEVRE li. de chevre tomate nois	1020 €
CAMBIVARDE lardons p. de terre gratinés	1020 €
CRANTINE andouille p. de terre gratinés	1020 €
GESIER CONFIT vespers confits p. de terre gratinés	1020 €
CHORIZO chorizo p. de terre gratinés	1020 €
SALMON saumon fume gratinés	1130 €
TARTIFLETTE lardons p. de terre renochoy	1130 €

Plat du Moment  
selon arrivage

**12,90 €**

# LES PLATS

## SALADES GOURMANDES

GESIERS CONFITS - salade	930 €
gesiers confits p. de terre	
SAVOYARDE - chevre chaud lardons	930 €
salade tomates oeuf dur champignons	
BAISER DE COPPENHAGUE - saumon fume	1490 €
liu fume oeuf de coup civettes	
salade pomme sauce cocktail	

## VIANDES

HAMBURGER - pain salade frites	1220 €
sauce burger	
ENTRECOTE - sauce à la citron poivre	1550 €
echalote creme fraiche	
ANDOUILLETTE DE TROYES - sauce à	1290 €
Jarrelus & moutarde à l'ancienne	
FILET DE VOLAILLE - sauce à la	1160 €
desperados citron vert & cannelle	
CUISSE DE CANARD CONFITES - sauce	1430 €
à la Trappe & pommes sarladaises	
MAGRET DE CANARD - sauce à la	1690 €
Kriek & aux grillées	

## POISSONS

FILET DE FILETAN	1120 €
Beurre blanc à l'Édingier	
FILET DE SALMON GRILLÉ	1170 €



# LES DESSERTS

## PATISSERIES

PROFITEROLES	690 €
BROWNIES	550 €
TARTE CITRON	550 €
TARTE TATIN	700 €

## CRÊPES

CRÊPE	270 €
CONFITURE DE FRAISE	140 €
CARAMEL	450 €
CHOCOLAT	450 €
NYTILLA	450 €
SALISON	490 €
CARAMEL GLACE VANILLE AMARDE	660 €
AGGONQUIN avec framboise glace vanille rose	660 €
PNIEY	660 €
CHOCOLAT BANANE	550 €
CHOCOLAT POIRE	550 €
CREME DE MARRONS	490 €
NYTILLA BANANE	620 €
NYTILLA POIRE	620 €
NOÛ & POIX	490 €



## Menu Alsacien

SALADE
FLAMMEKUECHE GRATINÉE
TARTE CITRON
75cl GROECH
1790 €

## Menu Minceur

SALADE
CHOUCROUTE PAYSANNE
SORRET POIRE
25cl ERDINGER
1790 €

## Menu Enfant

AMUSE À B BOUT
STEAK HACHE FRITES
ou JAMBON FRITES
GLACE 3 BOULES
CAROLIS ou COCA
950 €

## GLACES

SAIS FACON - 2 boules au choix	620 €
chocolat pain vanille fraise	
CHOCOLAT (BROWNIES) - 2 boules	700 €
chocolat sauce chocolat chantilly	
POIRE NYTILLA-QUIN	640 €
boules vanille poire chocolat maïs	
GRANITE DE POIRE - 2 boules maïs	720 €
poire eau de vie de poire	
JARJAY FRAISE - poivron vanille &	720 €
fraise chantilly ananas grillés	
AFTER DASH - boules maïs &	720 €
chocolat - 25cl 27	
CAFE LIÉGEOIS - boules vanille &	720 €
café sauce café chantilly	
COUPE COGNACISE - 2 boules sorbet	720 €
vanille crème de maïs chantilly	
POIRE NYTILLA - 2 boules vanille	740 €
poire au sirop poire de ginseng	
ananas grillés chantilly	
BANANA SPLIT - boules vanille	740 €
chocolat & fraise banane sauce	
chocolat & chantilly	



## FLAMMEKUECHES SUCRÉS

POIRE OU POIRE	640 €
POIRE FLAMME CALVA	740 €
POIRE CHOCOLAT	640 €
BANANE CHOCOLAT	640 €
POIRE FLAMME LAU DE VIE	740 €

# LES MENUS

## MENU TAVERNE MENU GAMBRINUS

SALADE COLESRAW	CANAPE DE CHEVRE CHAUD
OU	OU
SALADE FERMIERE	1/2 FLAMMEKUECHE SAUMON
OU	OU
OEUF DUR MAYONNAISE	SALADE DE GESIERS CONFITS
CHOUCROUTE PAYSANNE	CHOUCROUTE STRASBOURGEOISE
OU	OU
HAMBURGER FRITES	FILET DE VOLAILLE
OU	OU
ANDOUILLETTE FRITES	ENTRECOTE
TARTE CITRON	ASSIETTE DE FROMAGE
OU	OU
CREPE CONFITURE ou CHOCOLAT	TARTE TATIN
OU	OU
BROWNIES	CREPE AGONQUIN
OU	OU
1990 €	CAFE ou CHOCOLAT LIÉGEOIS
	2590 €