

**DEMANDEZ NOTRE CARTE
DE FIDELITE
10 MENUS DU JOUR à 15,00 €
ACHETES
le 11° OFFERT
(soit le menu à 13,63 €)**

Offre n'incluant pas les boissons

FORMULE EXPRESS

MENU DU JOUR 15,00 €
(entrée, plat, dessert)

ENTREE SEULE 4,50 €
PLAT du JOUR 10,00€
DESSERT 4,00 €

ENTREE + PLAT 13,40 €
PLAT + DESSERT 12,90 €

FORMULE BUSINESS

Entrée du Jour

Faux Filet Grillé
Ou
Magret de Canard
Ou
Saumon Grillé

Dessert du Jour
23,90 €

MENU ENFANTS

Steack Haché – Frites
OU
Jambon – Frites

Glace Surprise
7,00 €

Les Prix ci dessus sont indiqués nets TTC, TVA 10,00% incluse, service compris
Toutes nos viandes de Bœuf , Veau, Porc, Agneau, Volailles sont nées, élevées et abattues en France.

A=gluten, B=crustacés, C=œufs, D=poissons, E=arachides, F=soja, G=lait,
H=fruits à coques, I=céleri, J=moutarde, K=graines de sésame, L=anhydride
sulfureux et sulfites, M=lupin, N=mollusques

STEACK HOUSE

SALADES – ENTREES

Allergènes

Salade du Chef Grand Modèle.....	10,50 €	JGCL
Salade du Chef Petit Modèle.....	8,50 €	JGCL
(salade, jambon, gruyère, tomate)		
Cocktail de Crevettes.....	10,60 €	JLBC
Tomate/Mozzarella.....	9,50 €	GJL
Salade de Cervelas (250 gr).....	8,90 €	JLC
Salade Mixte (Cervelas, Salade de gruyère).....	10,20 €	JLC
Salade du Grand Est.....	12,90 €	FLJ
(Salade Verte, Champignons, Poulet tiède mariné)		
Assiette Froide du Chef.....	13,60 €	CJL
(Viandes, Charcuteries, Crudités)		

GRILLADES

Entrecôte (250 gr).....	21,00 €	G
Onglet (180 gr).....	18,20 €	G
Faux Filet (180 gr).....	20,50 €	G
Pavé de Bœuf.....	17,70 €	G
Brochette de Bœuf.....	17,70 €	G
Magret de Canard.....	22,80 €	G
Steack Haché.....	11,20 €	G
Œuf à Cheval.....	13,90 €	GC

SAUCES : Poivre(G), Echalote(L), Beurre Maître d'Hôtel (G),

Nos Viandes sont accompagnées de Pommes Frites, Râpés de P-de-terre, ou Spaetzle Maison et de Légumes.

Les Prix ci dessus sont indiqués nets TTC, TVA 10,00% incluse, service compris
Toutes nos viandes de Bœuf ,Veau, Porc, Agneau, Volailles sont nées, élevées et abattues en France.

A=gluten, B=crustacés, C=œufs, D=poissons, E=arachides, F=soja, G=lait,
H=fruits à coques, I=céleri, J=moutarde, K=graines de sésame, L=anhydride
sulfureux et sulfites, M=lupin, N=mollusques

POISSONS

Saumon Grillé.....	17,40 €
Filet de Sandre sur Lit de Choucroute.....	19,90 €

Allergènes

GD
GD

NOS SPECIALITES

Tête de veau Sauce Vinaigrette.....	18,50 €	CGJL
Tartare de Bœuf.....	15,90 €	CJL
Escalope de Veau à la Crème.....	18,90 €	LG
Tripes Maison à la Tomate.....	13,80 €	L
Lard Grillé Paysan, Pommes Rôties, Œuf au plat...	18,80 €	CJL
Rognons de Veau Sauce Moutarde à l'ancienne	18,50 €	GJL
Rapés de P-de-Terre et saumon Fumé, Crème de ciboulette	15,20 €	ACG
LE DJANGO	18,80 €	ACGJL
Délicieuse Superposition de Râpés de P-de-terre, Steak haché, œuf Lard Grillé et salade		

Spaetzle aux 2 Saumons (Frais et Fumé).....	14,30 €	ACDG
Spaetzle Végétarien (Petits Légumes).....	13,50 €	ACG
Spaetzle Paysan (Lardons, Champignons, Crème)..	13,90 €	ACG

WOK de Saint Jacques et Crevettes.....	19,90 €	BFL
WOK de Poulet.....	18,80 €	FL

Café Gourmand.....7,50 € **ACFG**
(Café + 4 réductions sucrées)

Notre Restaurant est ouvert du Lundi au vendredi Midi.

Le soir et le week-end, sur réservation, nous pouvons vous accueillir pour vos fêtes de famille ou entre amis.

N'Hésitez pas à nous consulter.

Toutes nos viandes de Bœuf ,Veau, Porc, Agneau, Volailles sont nées, élevées et abattues en France.

Les Prix ci-dessus sont indiqués nets TTC, TVA 10,00% incluse, service compris

A=gluten, B=crustacés, C=œufs, D=poissons, E=arachides, F=soja, G=lait,
H=fruits à coques, I=céleri, J=moutarde, K=graines de sésame, L=anhydride
sulfureux et sulfites, M=lupin, N=mollusques

