

Flammekueche

Fine pâte à pain faite maison recouverte de fromage blanc, crème fraîche, lardons fumés, oignons. Cuite dans un four à bois. Servie sur planchette.

L'Originale <i>Die Originale</i>	8.40 €
La Gratinée <i>Mit Käse</i>	9.40 €
Munster (avec lardons) <i>Mit Münsterkäse</i>	10.80 €
Champignons gratinée <i>Mit Pilzen und Käse</i>	10.80 €
Saumon fumé sur choucroute <i>Mit Lachs und Sauerkraut</i>	10.50 €
Tomme du Ried et tomates confites (avec lardons) <i>Mit Riedkäse und Kandiertes Tomaten</i>	11.50 €
Chèvre et fines herbes <i>Mit Ziegenkäse und Kräutern</i>	10.50 €

Les Sucrées

Pommes confites et cannelle <i>Mit Kandierten Äpfeln und Zimt</i>	9.70 €
Pommes confites et cannelle, flambée au Calvados <i>Mit Kandierten Äpfeln und Zimt, mit Calvados flambiert</i>	11.70 €
Myrtilles et amandes <i>Mit Heidelbeeren und Mandeln</i>	10.50 €
Banane chocolat <i>Banane und Schokolade</i>	8.90 €

Les Poêlées de Rösti

Mets fait de pommes de terre émincées aux lardons, cuit dans un caquelon en fonte.
Kartoffeln Rösti mit Speckwürfeln, in einem Caquelon (feuerfestem Topf) serviert.

Bûcheronne (lard, œuf, crème fraîche, fromage) <i>Speck, Ei, Rahmsob, Käse</i>	15.50 €
Dauphin (minute de saumon, tomates, fromage, crème de raifort) <i>Lachs, Tomaten, Käse, Meerrettich</i>	15.50 €
Munster <i>Mit Münsterkäse</i>	15,70
Forestier (poelé de champignons, crème et lard) <i>Mit Speck und Pilze</i>	15,70