



## ENTRÉES

Rillettes de cochon d'Alsace, Pickles du chef	9€
Tartellete automnale: pâte sablée au parmesan, pêleée de champignons frais, purée de butternut, oeuf parfait	12€
Gravlax de truite saumonée, crème montée au raifort et salade d'herbes fraîches	12€

## INCONTOURNABLES

<b>Tarte flambée Nature</b> Crème, poitrine de porc paysanne, oignons	8€
<b>Tarte flambée Munster</b> Crème, poitrine de porc paysanne, oignons, munster fermier bio	10€
<b>Tarte flambée Retour des Bois</b> Crème, poitrine de porc paysanne, oignons, mélange de champignons frais	11€
<b>Tarte flambée Barkass</b> Crème, poitrine de porc paysanne, oignons, barkass fermier bio	10€
<b>Elsass' Burger</b> <small>uniquement le midi</small> Bun's bio, barkass fermier bio, steak haché de boeuf Charolais, jambon cru d'Alsace, mélange de jeunes pousses bio, compotée d'oignons sauce rustique, frites maison	15€

## FROMAGES

Portion Barkass	3,50€
Portion Munster	3,50€
<b>Fromages fermiers bio</b> <b>Ferme Pierreveldin-Basler</b>	

## DOUCEURS

Fondant au chocolat et sa boule de glace caramel beurre salé	8€
Baba au rhum d'exception	9€
Crème brûlée du chef	7€
Kougelhopp bio façon pain perdu, boule de glace vanille, crème cannelle	8€
Torche aux marrons	9€

## MENU ENFANT

• Knack de chez Jauss avec frites maison	
• 1 boule de glace parfum au choix	8,50€

La Kilbe s'engage à travailler très majoritairement avec des produits locaux, frais, et certains biologiques.



## NOS VIANDES

### Viande de boeuf maturée Charolaise d'Alsace

Côte de Boeuf minimum 1kg200 (2personnes)	42€/personne
Steack T-Bone minimum 1kg (2personnes)	33€/personne
Entrecôte Maturée 350g	33€
Filet de Boeuf (sauce pinot noir, émulsion Albufèra, truffe d'automne)	42€

### Accompagnement au choix

#### Sauce au choix

- Poivre
- Béarnaise
- Marchand de Vin





L'eau	3€
Lisbeth bleue ou verte (50cl)	
Jus de rêves biologiques	4€
Pomme, orange, ananas, tomate, nectar d'abricot	

## LES SOFTS

Perrier (33cl)	3,60€
Coca Cola (33cl)	3,20€
Coca Cola Zéro (33cl)	3,20€
Orangina (25cl)	2,50€
Thé glacé (33cl)	2,80€
Schweppes Tonic / Agrumes (25cl)	2,80€
Diabolo (25cl)	2,50€
Sirop à l'eau (25cl)	2,00€
Limonade (25cl)	2,00€

## LES APÉRITIFS

Apéritif Maison (12cl)	7€
Kir (12cl)	4€
Kir crémant (12cl)	6€
Ricard (2cl)	4€
Whisky (4cl)	5€
Martini, Porto, Suze, Campari (5cl)	5€
Aperol Spritz (10cl)	7€
Gin Hendricks (4cl)	9€
Get 27 (4cl)	6€
Bailey's (4cl)	6€

## LES BIÈRES

Meteor Pils - 25cl ou 50cl	3€ / 6€
Amer - 25cl ou 50cl	3,50€ / 7€
Picon - 25cl ou 50cl	3,50€ / 7€
Panaché - 25cl ou 50cl	3€ / 6€
Bière et sirop - 25cl ou 50cl	3€ / 6€
Monaco - 25cl ou 50cl	3,20€ / 6,40€
Bière du moment - 25cl ou 50cl	3,50€ / 7€
Bière artisanale en bouteille - 33cl	4,50€

## LES BULLES

<b>Crémant Buecher brut Reflet</b>	
La coupe (12cl)	4,50€
La bouteille (75cl)	25€
<b>Crémant Buecher rosé Murmure</b>	
La coupe (12cl)	5€
La bouteille (75cl)	25,50€
<b>Champagne Ayala</b>	
La coupe (12cl)	10€
La bouteille (75cl)	70€

## BOISSONS CHAUDES

Espresso	1,90€
Café rallongé	2,20€
Double espresso	3,60€
Thé	3,50€
Chocolat chaud	4€
Supplément crème	0,20€
Elsass Coffee	7€
Cuba Coffee	7€