



**LES INCONTURNABLES**  
**"MADE IN LA KILBE"**  
**À EMPORTER**

*Commandes à passer à partir de 18h  
au 03 89 24 00 23.*



*Elsass burger : Bun's bio, steak haché de boeuf frais charolaise d'Alsace, jambon cru d'Alsace, barkass fermier bio, mélange de jeunes pousses, compotée d'oignons, sauce rustique - 14€*

*Burger tout canard : Bun's bio, effiloché de confit de canard, escalope de foie gras poêlée, magret de canard, compotée d'oignons, jus corsé - 20€*

*Fesh'burger : Bun's bio, gravlax de truite saumonée, sauce au fromage blanc et aux herbes fraîches, salade, oignons rouges - 14€*

*Pulled Pork : Bun's bio, effiloché de cochon d'Alsace fumé par le chef, salade rouge façon coleslaw (choux rouge, betterave, carotte, pomme), compotée d'oignons, sauce barbecue maison - 14€*

*Cordon bleu XL de volaille au jambon cru d'Alsace et au barkass fermier bio, sauce crème champignons - 20€*

**Nos plats sont accompagnés de pommes de terre rustiques aux épices du chef et d'une sauce maison au choix : Mayonnaise, Aioli, Spicy**





## NOS TARTES FLAMBÉES

*Tarte Flambée nature : crème, poitrine de porc paysanne, oignons - 8€*

*Tarte Flambée munster : crème, poitrine de porc paysanne, oignons, munster fermier bio - 10€*

*Tarte Flambée Retour des Bois : crème, poitrine de porc paysanne, oignons, mélange de champignons frais - 11€*

*Tarte Flambée Barkass : crème, poitrine de porc paysanne, oignons, barkass fermier bio - 11€*

## NOS DESSERTS DU MOMENT

*Le fondant au chocolat maison - 5€*

*La torche aux marrons maison - 5€*

