



Suggestions du Chef

- *Elsass' Burger* : bun's bio, steak haché de boeuf, barkass fermier bio, jambon cru d'Alsace grillé, compotée d'oignons, salade verte, sauce rustique et frites maison - **15€**
- *Tartare de boeuf coupé au couteau assaisonné par le chef, frites maison et salade verte* - **21€/180g ou 26€/360g**
- *Pulled Pork* : bun's bio effiloché de cochon d'Alsace fumé par le chef, salade rouge façon coleslaw, sauce barbecue maison, compotée d'oignons, frites maison - **15€**
- *Lobster Roll* : pain brioché de chez Guillaume garni de Homard frais, céleri, pomme, avocat, sauce cocktail du chef et frites maison - **24€**
- *#SmokedMeat* : pain de mie bio de chez l'Enfariné, poitrine de boeuf fumé par le chef, coleslaw rouge, moutarde Savora, cheddar accompagné d'un gros cornichon bio des Saveurs du Ried et de frites maison - **15€**
- *Salade d'ici et là* : salade d'herbes fraîches, Buratta, baba ghanouj, granola maison et figes fraîches - **14€**
- *Pavé de cabillaud accompagné d'un risotto de fregola sarda aux tomates séchées et petits pois, râpé de Bottarga* - **20€**

