

NOS GOURMANDISES

Assortiment de fromages Trois variétés	6.50€
Tiramisu du chef Biscuit pistache et son coulis de framboises	6.90€
Pavlova aux fruits Meringue farcie d'une compotée de fruits, sa boule de glace et chantilly	6.90€
Crème brûlée maison Aux senteurs de fleur d'Oranger	6.90€
Mi-cuit au chocolat Servi avec sa boule de glace	7.90€
Tarte du jour maison	5.90€
Café gourmand Accompagné de mignardises	8.50€
Thé gourmand Accompagné de mignardises	9.50€
Dame blanche Glace vanille, coulis de chocolat, chantilly	6.50€
Café Liégeois Glace café, expresso, chantilly	6.50€
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	6.50€

Prix nets, service compris

Notre Carte



*Dans un écrin de verdure et cadre chargé d'histoire,
notre restaurant, véritable lieu de rencontre au cœur
de notre hôtellerie, vous propose une cuisine
traditionnelle et régionale.*

NOS FORMULES À DÉJEUNER

Menu du Jour

Du lundi au vendredi :

Entrée-Plat ou Plat-Dessert 12.00€

Formule complète 14.50€

Week-end et jours fériés :

Formule complète 17.00€

NOS ENTRÉES

L'œuf parfait	6.50€
Œuf cuit en basse température, guacamole d'avocats et son tartare de tomates aux herbes	
La salade mixte Alsacienne	7.00€
Cervelas d'Alsace, sa salade de gruyère et tomate	
Les escargots de Bourgogne (demi-douzaine)	7.50€
Servis avec leur toast	
L'assiette du Couvent	7.00€
Crudités de saison & assortiment de charcuteries	

MENU ENFANT – JUSQU'À 12 ANS 9.90 €

Bouchée à la reine du Couvent
OU Volaille sauce à la crème
OU Steak haché

Légumes du moment – Frites

Une boule de glace au choix & chantilly

NOS PLATS CHAUDS

Bouchée à la Reine du Couvent	17.00€
Croûte pur beurre et sa garniture faite avec du filet de poulet et de la noix de veau pochés, des champignons frais et des quenelles de veau	
Fleischkiechle Maison	13.50€
Une délicieuse farce de porc et de bœuf faite dans la tradition alsacienne	
Cordon bleu de volaille Alsacien	17.00€
Au Munster et au lard paysan	
Cordon bleu de volaille Italien	16.50€
À la Mozzarella et aux tomates séchées	
Cordon bleu de volaille Savoyard	16.50€
Au Comté et au jambon cru	
Filet de bœuf	23.90€
Sauce au poivre	
Filet de Sandre	18.90€
Cuit au beurre et accompagné de pommes vapeur	
Risotto	14.90€
Crémeux aux champignons, croûtons de pain à l'ail	
Supplément poisson	2,50€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

Nos accompagnements au choix : Spaetzle Maison, Frites ou Riz