

NOS GOURMANDISES

Assortiment de fromages Trois variétés	6.50€
Tiramisu du chef Biscuit noisette, mascarpone amaretto, crème de marrons et brisures de spéculoos	7.90€
Pavlova aux fruits Meringue farcie d'une compotée de fruits, sa boule de glace et chantilly	6.90€
Crème brûlée maison Aux senteurs d'agrumes	6.90€
Mi-cuit au chocolat praliné Servi avec sa boule de glace	8.50€
Soufflé glacé au Grand-Marnier Servi avec son coulis de fruits rouges	8.00€
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	7.50€
Café Liégeois Glace café, expresso, chantilly	7.50€
Chocolat Liégeois Glace chocolat, chocolat chaud, chantilly	7.50€
Boule de glace parfum au choix	2.20€
Supplément Chantilly	0.50€

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

Le Potage du jour Servi avec ses croûtons de pain	5.50€
L'œuf parfait Œuf cuit en basse température, condiment échalote et sa purée de betteraves	6.50€
Les escargots de Bourgogne (demi-douzaine) Servis avec leur toast	7.50€
Carpaccio de bœuf Servi avec un condiment façon tartare	8.00€
La salade mixte Alsacienne Cervelas d'Alsace, sa salade de gruyère et tomate	7.00€
L'assiette du Couvent Crudités de saison & assortiment de charcuteries	7.00€

Prix nets, service compris

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 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	17.00€
Fleischknepfle Maison Une délicieuse farce de porc et de bœuf faite dans la tradition alsacienne, accompagnée de sa sauce blanche	13.50€
Waedele braisé Salade de pommes de terre	16.50€
Cordon bleu de volaille Classique A l'Emmental et au jambon blanc	16.50€
Cordon bleu de volaille Alsacien Au Munster et au lard paysan	17.00€
Cordon bleu de volaille Savoyard Au fromage de Raclette et au jambon cru	17.00€
Filet de bœuf Sauce au poivre	23.90€
Supplément sauce aux girolles ou sauce béarnaise	3,00€
Escalope de veau Sauce à la crème et aux champignons frais	18.00€
Dos de Cabillaud Sauce au beurre blanc et ses pommes vapeur	18.90€
Risotto de Courge A l'huile de noisettes, servi dans sa courge rôtie	14.90€
Supplément poisson	4,50€

Tous nos plats sont accompagnés de légumes

Nos accompagnements au choix : Spaetzle Maison, Frites ou Riz