

## PLATS - MAIN COURSES

Velouté de potiron <i>Pumpkin velouté</i>	10.50€
Salade César <i>Cesar salad</i>	24.00€
Carpaccio de boeuf <i>Beef carpaccio</i>	25.00€
Tartare de boeuf <i>Beef tartar</i>	25.50€
Saumon mariné aux herbes <i>Marinated salmon with herbs</i>	25.00€
Choucroute garnie <i>Sauerkraut</i>	24.50€
Wäinzoossiss <i>Wäinzoossiss</i>	21.50€
Ragout de marcassin aux airelles <i>Wild boar stew with cranberries</i>	25.50€
Bouchée à la reine <i>Local specialty with mushrooms</i>	24.50€
Girelles aux champignons <i>Girelles with mushrooms</i>	21.50€
Bouchée de la mer <i>Local specialty with fish</i>	25.50€
Boudin noir <i>Black pudding</i>	21.50€

Suggestion du chef Sébastien 15.00€  
*Suggestion from chef Sébastien*

ACCOMPAGNEMENT - SIDES :  
Frites / purée / pommes vapeur /  
Choux rouge / légumes du jour / salade  
*French fries / mashed potatoes / steamed potatoes  
Red cabbage / vegetables of the day / lettuce*

## DESSERTS

Glace ou sorbet maison Marcello (0,5L) <i>Homemade Marcello ice cream or sorbet (0,5L)</i>	12.50€
Tartelette citron meringuée <i>Lemon meringue tart</i>	9.00€
Brownie chocolat <i>Chocolate brownie</i>	7.00€
Sablés de Noël <i>Christmas shortbread</i>	7.00€

## BOISSONS - DRINKS

Pinot Gris Cep d'Or	20.00€
Chardonnay Pays d'Oc	20.00€
Beaujolais Nouveau	20.00€
Château Chapelle d'Aliénor	20.00€
Crozes-Hermitage	20.00€
Aspras rosé	20.00€
Crémant Mathes	30.00€
Champagne Drappier	60.00€

**N'hésitez pas à nous faire part de vos envies. Votre plat préféré  
pourrait être notre suggestion de demain !**

***Do not hesitate to let us know your wishes. Your favorite meal could be  
our suggestion of tomorrow!***