

L'HUMEUR DU JOUR

Asperges en crème soyeuse pesto d'ail des ours,
croutons dorés, Jambon torréfié 15€

Foie gras 'maison' moutarde de figes & pickles 23€

Pointes d'asperges blanches & vertes,
sauce hollandaise, aromatiques et œuf rapé 18€

Asperges blanches, vinaigrette façon remoulade et mayonnaise 22€

Pour accompagner les asperges
Planche de jambon blanc(maison)et Forêt Noir 10€

Navet à collet rose de notre jardin,
sur éfiloché de canard confit au sésame et myrtilles 16€

Châteaubriand de Charolais cuit au feu de bois
poêlée de légumes & frites, Béarnaise maison, pour 2 personnes 80€

COCKTAIL DE PÂQUES

Rosée du Printemps 13€

Gin infusé aux herbes aromatiques, jus de fraises, touche de rhubarbe, fines bulles



MENU DE PÂQUES

DIMANCHE & LUNDI

Mise en bouche printanière

Foie gras de la maison,
figes & pickles de pousses de légumes

Veau fondant sauce, pesto d'Ail des ours
Macaroni crémeux, mes premiers épinards étuvés

Petits choux aux fraises de Printemps et angélique

50€

BRENDELSTUB

bistrot du vivant & de la flamme

GRIGNOTAGE DE CHARCUTERIES MAISON & ARTISANALE

(on mange avec les doigts)

gibier, cochon, canard, pickles de légumes, papadum

1 pers 12 € 2 à 3 pers. 25 €

On commence avec les cueillettes du jardin
et d'autres bonnes choses

BOUQUET DE PRINTEMPS

chèvre rôti au miel, mesclun, cibettes & légumes croquants 13€ en plat 22€

6 ESCARGOTS DE CARO EN COQUILLE

« comme en Alsace » 14€

POIREAUX À LA FLAMME, TRUITE GRAVLAX, MOUTARDE QUI REVEILLE
truite marinée, sabayon moutarde, herbes aromatique 18€

KNEPFLES AU VERT & CITRON VIF

gnocchis alsacien aux épinard & fromage blanc, pesto, crème citronné 15€ en plat 22€

NÔTRE PATÉ EN CRÔUTE SIGNATURE GIBIER & FOIE GRAS 18€

moutarde de figue & condiments

A la broche ou sur la braise
la broche tourne, le jus tombe, le feu décide

SIGNATURE GRAVLAX DE CHAROLAIS AU FEU DE BOIS

Cuit à 400° saignant sur roquette, gingembre, tomate séchée, parmesan, pesto & frites 36€

POUSSIN AU ROMARIN & À LA BROCHE

lardons, champignons frais & missela, jus réduit 26€

SIGNATURE JAMBON QUI TOURNE À LA BROCHE AU MIEL

Roigbrageldi 'recette marcaire' légumes frais, jus au miel (à volonté 29€)

MC BRENDEL LE BURGER QUI PARLE ALSACIEN

angus, pickles, fromage fermier, sauce Brendel, roquette & frites 150gr 22€ 300gr 26€

SIGNATURE TERRE & MER, BAEKEOFFA AU FOUR À DE BOIS

potée de légumes en terre cuite 3h au four à bois, st jacques & gambas sauvage flashées 33€

TARTES FLAMBÉES AU FEU DE BOIS

*la vraie celle qui naît de la braise, de la flamme et de la patience,
une pâte fraîche fine et croustillante une chaleur brutale, 400°C
une flamme qui lèche le dessus,
c'est cette intensité fulgurante qui fait la vraie tarte flambée,
le reste n'est qu'une imitation*

L'ORIGINALE

oignons lardons, crème épaisse 11€

TOME FERMIÈRE DES VOSGES

oignons lardons, crème épaisse, fromage local 16€

ESCARGOT & PERSILLADE

Oignons, lardons, crème épaisse, Barikass, persillade, tomate confite 18€

BLEU DES VOSGES

fromage fermier, poires, noix, oignons, lardons, crème épaisse 20€

GRAVLAX DE TRUITE ET CROQUANT DU VERT

truite marinée, roquette, pomme verte, cebette, crème épaisse, aneth, pesto 19€

JARDIN EN FLAMME

tomate sèche, cebette, artichaut, epinard, pesto, parmesan, olive, poivron confit, aneth 20€

MUNSTER FERMIER

oignons lardons, crème épaisse, fromage local munster 17€

CELLE DE L'INSTANT

asperges vertes, tomates confites, pesto ail des ours, parmesan, cebettes, jambon fumé 20€

'LA DERNIÈRE' AUX FRAISES DE PRINTEMPS

crème épaisse sucrée, caramel 14€

Supplément glace 3€ la boule

Salade mesclun

Pour accompagner votre flam 5 €

Prix nets

MENU TERROIR 34€

TARTE FLAMBÉE AU FEU DE BOIS
l'originale & tome fermière

JAMBON RÔTI A LA BROCHE
Roigebregeldi recette marcaire et mesclun

SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWÜRZTRAMINER

MENU ENFANT 12€

JAMBON RÔTI A LA BROCHE
légumes ou frites

GLACE OU BARBAPAPA
JUSQU'À 12 ANS

FROMAGES FERMIERS DES VOSGES

MUNSTER & CONDIMENTS 8€

3 FROMAGES FERMIERS & CONDIMENTS 14€

POUR FINIR EN DOUCEUR

*CRÈME BRÛLÉE 9€

*SOUFFLÉ GLACÉ AU MARC DE GEWURZTRAMINER 10€

*CAFÉ GOURMAND: 3 PÂTISSERIES DU JOUR 12€

*THÉ OU INFUSION GOURMAND: 3 PÂTISSERIES DU JOUR 13€

BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUE 12€

*ŒUFS A LA NEIGE AUX AGRUMES, SAUCE CAMEL, CRÈME ANGLAISE 9€

*SOUPE DE FRAISES & RHUBARBES, GLACE LAIT D'AMANDE 11€

*maison