

ARDOISE DU MOMENT

ESCALOPE DE FOIE GRAS CHAUD,
Figues & Beerawecka 24€

GAMBAS SAUVAGES SAISIES À LA BRAISE
Crumble de gingembre & sauce écarlate 18€

TAGLIATELLES DE HOMARD BRETON
Légumes de mon jardin & sauce homardine 36€

VEAU FONDANT, SAUCE ZATAR
Champignons, gratin de macaronis & légumes de mon jardin 28€

FAUX FILET EXTRA AUX GIROLLES FRAÎCHES 36€

CHÂTEAUBRIAND DE CHAROLAIS CUIT AU FEU DE BOIS
poêlée de légumes & frites, Béarnaise maison, pour 2 personnes 86€

**Liste des allergènes disponibles à l'accueil*

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

LA SOUPE DE COURGE D'ALBENGA

Chips de jambon, marrons & crème épicée 14€

LA CUEILLETTE IMPROVISEE

récolte de légumes de notre jardin, vinaigrette de fleurs et fruits, burratina 16€

TRUITE EN GRAVLAX

betterave sous la cendre, cresson de terre 18€

BOUQUET DE PRINTEMPS

fromage de chèvre rôti au miel, mesclun, cebettes & légumes croquants 13€ en plat 22€

6 ESCARGOTS DE CARO EN COQUILLE

« comme en Alsace » 14€

KNEPFLES AU VERT & CITRON VIF

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

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

Salade de pomme de terre & poêlé de légumes (à volonté 29€)

MC BRENDEL LE BURGER QUI PARLE ALSACIEN

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

DORADE DE LIGNE

salsa verde, les fenouils de mon jardin aux grenailles, quelques tomates séchées 26€

LASAGNE DE LEGUMES & MESCLUN 22€

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, ciboulette, crème épaisse, aneth 19€

JARDIN EN FLAMME

tomate sèche, ciboulette, artichaut, épinard, pesto, parmesan, olive, poivron confit, aneth, balsamique 20€

MUNSTER FERMIER

oignons lardons, crème épaisse, fromage local munster 17€

Prix nets

Salade mesclun

Pour accompagner votre flam 5 €

Tarte Flambée sans gluten +3.50€

MENU TERROIR 34€

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

JAMBON RÔTI A LA BROCHE
La poêlée du Jardin

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 GEWÜRZTRAMINER 10€

*CAFÉ GOURMAND: 3 PÂTISSERIES DU JOUR 12€

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

BABA AU RHUM, FRUITS EXOTIQUE 12€

POIRE POCHÉE & PAIN D'ÉPICES
SAUCE CHOCOLAT, GLACE AMANDE 13€

*maison

Pris net