

LES FRAÎCHEURS DU MOMENT

Récolte de tomates anciennes
pastèque rafraichie de basilic thaï et mozzarella 17€

Mosaïque du jardin (fruits & légumes),
eau de concombre cristalline, menthe poivrée 13€

Gaspacho de tomates & fraises, tartine à la crème d'olive

Salade de Haricots verts de mon jardin, pastèque, cébette & tomates confites 17€

Gambas sauvages saisies à la braise
crumble de gingembre, sauce écarlate 18€

Truite en gravlax, courgettes de mon jardin en texture et noisette 18€

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

Lasagne de légumes de mon Jardin et mesclun 22€

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

Citron glacé de mon enfance (maison) 6€

Tartelette au chocolat & fruits rouges, sorbet framboise 13€

Gratin de fruits rouges (10 min d'attente) 13€



APÉRITIFS ET COCKTAILS

Bellini 9€

Purée pêche & Crémant

Apéritif Maison 9.50€

Liqueur de Melon & Crémant

Melon Spritz 11€

Liqueur de Melon, eau gazeuse & Crémant

Apérol Welche «Zes't By Miclo» 10€

Hugo 9€

liqueur de sureau by Miclo, eau gazeuse et Crémant

SOFTS D'ALSACE

Limonade artisanale de jégé - Reine des Prés 4.5€

POM'lisbeth Apfelschorle 4€

Miss tonic 4€

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, cébettes & 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

Roïgebrageldi '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€

DORADE ROYALE

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

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 20€

MUNSTER FERMIER

oignons lardons, crème épaisse, fromage local munster 17€

CELLE DE L'INSTANT

Sauce tomate & origan, tomates confites, anchois marinés, Barikass, pesto, basilic 20€

'LA DERNIÈRE' AUX FRAISES

crème épaisse sucrée, caramel 14€

Supplément glace 3€ la boule

Salade mesclun

Pour accompagner votre flam 5 €

Tarte Flambée sans gluten +3.50€

Prix nets

MENU TERROIR 34€

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

JAMBON RÔTI A LA BROCHE
Roïgebrageldi 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€

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

***maison**

Pris net