

LA SAUVAGEONNE

AU WALDHAF

EN ATTENDANT L'APÉRO SAUVAGE

ASSORTIMENT D'AMUSES BOUCHE 6.00 / pers.

avec son verre vin (blanc, rosé, rouge) 10.00 / pers.

POUR BIEN COMMENCER

- SOUPE DE LÉGUMES du marché 9.00

- BOÎTE DE SARDINES sans arêtes, beurre 1/2 sel 11.00

- TRANCHES DE FOIE GRAS MAISON pain grillé 17.50
avec son verre de Moelleux 19.50

- HÛÎTRES FINES DE CLAIRES N°3 DU BANC D'ALINE (les 6 ... 15.00 | les 12 ... 28.00)
avec son verre de "Seigneurs des Mers" 17.00 | 30.00

- COEUR DE SAUMON FUMÉ ROYAL 18.00
avec son verre de Chablis ... 20.00

ET BIEN CONTINUER

- TOMATES GARNIES CREVETTES GRISES comme à Ostende 13^{.50} | 19^{.50}
- CARPACCIO DE BOEUF 14^{.00} | 19^{.00}
- SALADE SUCRINE, SAUMON FUMÉ, SAUCE CÉSAR 16^{.00} | 22^{.00}
- BURRATA TRUFFE, sur un carpaccio de tomates variées (végétarien) 14^{.00} | 19^{.00}
- CROQUE MONSIEUR aux truffes 14^{.00} | 19^{.00}

- PIZZA AUX TRUFFES (végétarien) 19^{.00}
- TAGLIATELLES TOMATES FRAÎCHES, basilic et parmesan (végétarien) 15^{.00}
- WAINZOSSIS 14^{.00}
- BOUCHÉE À LA REINE 18^{.50}
- 1/2 POULET FERMIER à la broche 19^{.50}
- TARTARE DE BOEUF 21^{.50}
- LE CRI DE L'OURS 26^{.00}
- THON MI-CUIT balsamique 29^{.00}
- SAUMON BIO LABEL ROUGE à la plancha, légumes - citron 29^{.00}
- FILET DE DORADE RÔTI SUR LA PEAU 29^{.50}
tomate - fenouil et basilic à l'huile d'olive, purée de pommes de terre
- LES LARMES DU TIGRE 29^{.50}
- NOISETTES DE BOEUF ANGUS 29^{.00}
- ENTRECÔTE DE VEAU FERMIER 29^{.00}
- FILET DE BOEUF ANGUS aux poivres 33^{.00}
- SOLE SAUVAGE RÔTIE À LA PLANCHA 36^{.00}

AINSI QUE PARTAGER

- COEUR DE RUMSTECK BLACK ANGUS (pour 2 ou 3) 34^{.00} / pers.
- CÔTE DE BOEUF (pour 2) 34^{.00} / pers.
- FILET CHÂTEAU (pour 2 | 3 | 4) 38^{.00} / pers.