

LA SAUVAGEONNE

AU WALDHAF

EN ATTENDANT L'APÉRO SAUVAGE

ASSORTIMENT D'AMUSES BOUCHE 6⁰⁰ / pers.

avec son verre vin (blanc, rosé, rouge) 10⁰⁰ / pers.

avec son cocktail maison 12⁰⁰ / pers.

POUR BIEN (O)MMEN(ER)

- SOUPE DU MATIN 9⁰⁰
(végétarien)
- QUICHE AUX POIREAUX 9⁰⁰
et oignons (végétarien)
- ARTICHAUT 11⁰⁰
et vinaigrette aux œufs (végétarien)
- BOÎTE DE SARDINES 11⁰⁰
sans arêtes, beurre 1/2 sel
- TERRINE DE GIBIER 14⁰⁰
et confit d'oignons
- TRANCHES DE FOIE GRAS MAISON pain grillé 17⁰⁰
avec son verre de Moelleux 19⁵⁰
- HUÎTRES FINES DE CLAIRE N°3 DU BANC D'ALINE
(les 6 ... 15⁰⁰ | les 12 ... 28⁰⁰)
avec son verre de "Seigneurs des Mers" 17⁰⁰ | 30⁰⁰
- COEUR DE SAUMON FUMÉ ROYAL 18⁰⁰
avec son verre de Chablis ... 20⁰⁰
- BURRATA TRUFFE 14⁰⁰ | 20⁰⁰
salade et fruits d'automne (végétarien)
- CARPACCIO DE BŒUF 14⁰⁰ | 19⁰⁰



ET BIEN CONTINUER

- WAINZOSSIS 14^{.00}
- BOUCHÉE À LA REINE 18^{.50}
- PIZZA AUX TRUFFES 19^{.00}
(végétarien)
- LE BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES 19^{.00}
- 1/2 POULET FERMIER 19^{.50}
à la broche
- TARTARE DE BŒUF 21^{.50}
- LE CRI DE L'OURS 25^{.00}
- CHOUCROUTE 24^{.00}
- COCOTTE DU CHASSEUR 25^{.00}
 - RISOTTO 26^{.00}
champignons et St Jacques
- DOS DE SAUMON BIO SIMPLEMENT RÔTI 29^{.00}
riz parfumé et sauce thaï
- LES LARMES DU TIGRE 29^{.50}
- FILET DE DORADE RÔTI SUR LA PEAU 29^{.50}
tomate - fenouil et basilic à l'huile d'olive,
purée de pommes de terre
- ENTRECÔTE DE BŒUF ANGUS 33^{.00}
300g
- FILET DE BŒUF ANGUS 33^{.00}
aux poivres

AINSI QUE PARTAGER

- CÔTE DE BŒUF 36^{.00} / pers.
(pour 2)
- FILET CHÂTEAU 38^{.00} / pers.
(pour 2 | 3 | 4)

