

## A EMPORTER

**Nous travaillons au rythme des saisons et nous cuisinons des produits frais achetés auprès de notre sélection de fournisseurs dont le Marché de Mulhouse**

- *Notre Carte du restaurant est renouvelée tous les 15 jours*
- *Notre plat du WEEK END à partir de 7,90 € (en fonction des produits)*  
**Chaque Vendredi, emportez notre plat du Week-end à partir de 7,90 €  
 Nous le communiquons en début de chaque semaine pour le cuisiner  
 et le récupérer Vendredi ....!**
- *Notre engagement Anti-gaspillage à 5,90 €*

**Tous les Jours si nous avons des plats du jour non vendus au service du déjeuner,  
 venez l'acheter en plat traiteur au tarif de 5,90 €**

**Pour expérimenter, vivre, échanger un moment de partage,  
 il est possible de privatiser le restaurant en soirée du lundi au vendredi :  
 cocktail, séminaire, événement familial, repas d'affaire.....: minimum 15 personnes**

- *Nos plats Traiteurs proposés tout au long de l'année :*
  - Pour l'apéritif : Plateau Cocktail 6 pièces salés **9.50 €**  
 Mini-Burger, Bruchetta, Pain bagnat, croque-Monsieur, toast, verrine
  - Saumon d'Ecosse mariné ou **Les 100 g : 5.50 €**  
 fumé par nos soins au bois de Hêtre et Genièvre
  - Terrine de Foie gras de canard entier Français aux 5 épices **Les 100 g : 10.00 €**
  - Coquille de noix de Saint-Jacques, crevettes, fruits de mer à la Parisienne **12.00 €**
  - Ballottine de Volaille d'Alsace farcie, crème de champignons,  
 mijoté de légumes de saison, risotto **11.00 €**

Les tarifs s'entendent en euros TTC, service compris.

