

La Belle Journée

LES ENTRÉES

Uniquement suivies d'un plat

Les 6 escargots	8.00
Os à Moelle <i>avec son pesto ail des ours</i>	9.00
Strudel au Munster et sa salade <i>Chausson de pâte feuilletée, pommes de terre, lardons et Munster</i>	9.50
"Momo" au Porc (4 pièces) <i>Raviolis Népalaïs servis avec une soupe au curry doux</i>	12.00
Salade de la Wormsa <i>Salade verte, œuf, tomate, magret fumé, foie gras</i>	14.00

LES ENTRÉES GOURMANDES

Strudel au Munster et sa salade	18.00
"Momo" au Porc (8 pièces)	19.00
Salade de la Wormsa	22.00

LES TARTES FLAMBEES

Gratinée <i>fromage blanc, oignons, lardons et fromage râpé</i>	11.00
Munster <i>fromage blanc, oignons, lardons, fromage râpé et munster</i>	13.00
Chèvre <i>fromage blanc, oignons, lardons, fromage râpé et chèvre</i>	13.00

LES RACLETTES

Trio de Raclette fermière 200gr	21.50
<i>PDT, Fromage à raclette, Munster et Barikäss, salade, cornichons</i>	
Trio de Raclette fermière 200gr avec sa Charcuterie de la Vallée	24.50
<i>PDT, Fromage à raclette, Munster et Barikäss, salade, cornichons, jambon blanc, jambon cru, gendarme</i>	
Garnitures Alternatives à la charcuterie :	
1. "La Végé": crudités et rondelles d'oignons rouges	
2. "La Vosgienne": lardons fumés et oignons rouges	
Supplément 150gr de Fromages	4.20
Supplément 150gr de Charcuterie	4.20

LES EXTRAS

Salade Verte	3.50
Portion de Frites	4.20
Portion de Spaëtzlés	5.00

LE MENU ENFANT À 11.00



Un plat + dessert, pour les moins de 12 ans - au choix parmi les 5 :

Petit Burger	Steak haché
Knack Alsacienne	Poulet Pané
Späetzlés sauce champignons	

Accompagnements :

Frites ou Spaëtzlés ou Légumes du moment

Glace 1 boule ou une glace à choisir au tableau

LES SPECIALITES REGIONALES

Fleischnaka env. 250g, Frites ou Crudités <i>Farce de viande roulée dans de la pâte à nouille, cuit dans un bouillon</i>	16.50
S'Uffgawermti Sürkrut <i>Chou à choucroute, spaëtzlés, crème, lardons et gratiné au Munster</i>	18.00
Jarret de Porc Confit au Munster <i>Spaëtzlés, chou à choucroute, gratiné au Munster</i>	20.90
Choucroute Alsacienne aux 4 Viandes <i>Chou à choucroute, knack, saucisse fumé, collet et lard fumés</i>	21.90

LES PLATS

Escalope de Volaille <i>Sauce crème aux champignons, frites et salade</i>	15.50
Grillade du Jour <i>Sauce au choix, frites et salade</i>	17.00
Burger au Munster ou Barikäss, Frites et Salade <i>Pain burger, steak haché de bœuf fermier Bio, tomate et salade</i>	19.00
Supplément avec double steak haché	4.00
Burger Végétarien Nature ou Fromage, Frites et Salade <i>Pain burger, steak végétal, tomate et salade</i>	19.00
Faux-Filet 250g sauce au choix	28.00
Cordon Bleu de Volaille au Munster ou Barikäss <i>Volaille, jambon cru, sauce champignons</i>	24.90

Couvert sans commande + de 10 ans : 8.00€



La Belle Journée

LES FROMAGES

Portion De Munster Fermier	5.00
Trio De Fromages De La Vallée	9.00

LES DESSERTS MAISON

Tarte du Jour	7.20
Fromage Blanc aux Myrtilles	7.20
Torche aux Marrons	9.00
Moelleux au Chocolat	9.80
Café ou Thé Gourmand	11.00

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso / Ristretto	2.30
Café crème/lait ou café allongé	2.60
Grand café (double expresso)	4.00
Grand café (double expresso) crème/lait	4.30
Cappuccino (mousse de lait ou chantilly)	5.00
Latte Macchiato	5.60
Chocolat chaud	4.00
Chocolat chaud chantilly	5.00
Thés ou infusions Eilles	3.60
Irish Coffee / Elsass Coffee	9.80

LE DIGESTIFS

Calvados 4 cl	6.50
Armagnac ou Cognac 4 cl	7.00

EAUX DE VIE METTE A RIBEAUVILLE 4CL

Framboise, Kirsch, Prunelle Sauvage, Poire Williams Réserve, Vieille Mirabelle, Gentiane, Gingembre	7.00
---	------

RHUMS D'EXCEPTIONS 4CL

Rhum Diplomático Mantuano (Venezuela)	7.50
Rhum Don Papa Baroko (Philippines)	8.50

WHISKYS D'EXCEPTIONS 4CL

Johnnie Walker Black Label 12 ans d'âge (40°)	8.00
Talisker Single Malt 10 ans d'âge (45,8°)	8.50

LES GLACES

Crèmes Glacées : Vanille, Chocolat Noir, Café,
Caramel Fleur de Sel, Fraise, Noix, Banane,
Marron et Spéculoos

Nos sorbets : Framboise, Citron Jaune, Myrtille



NOS GLACES :

Coupe 1 Boule	3.60
Coupe 2 Boules	6.70
Coupe 3 Boules	9.80
<i>Supplément chantilly, sauce caramel, chocolat, coulis fruit rouge ou crumble</i>	1.00
Meringue Glacée 2 boules chantilly	9.80

NOS COUPES GLACEES (3 Boules) :

Coupe Wormsa <i>2 b. myrtille, vanille, myrtilles fruits, chantilly</i>	10.20
Coupe Banoffee <i>banane, caramel, chocolat, sauce caramel, chantilly</i>	10.20
Dame Blanche <i>3 b. vanille, sauce chocolat, chantilly</i>	10.20
Chocolat Liégeois <i>2 b. chocolat, vanille, chocolat froid, sauce chocolat, chantilly</i>	10.20
Café Liégeois <i>2 b. café, vanille, café froid, chantilly</i>	10.20
Coupe Fruits Rouges <i>fraise, myrtille, framboise, chantilly</i>	10.20
Coupe Belle Journée <i>2b. caramel, noix, sauce caramel, chantilly</i>	10.20
Coupe du Chef <i>marron, noix, spéculoos, coulis chocolat et chantilly</i>	10.20

NOS COUPES GLACEES ALCOOLISEES (3 Boules) :

Coupe Colonel <i>3 boules citron arrosées de vodka</i>	12.00
Coupe Mannala <i>marron, vanille, spéculoos, arrosées liqueur de pain d'épices</i>	12.00
Coupe 3 Boules arrosées <i>3 sorbets au choix</i>	12.40

