

Flammekueche

Flammekueche *uniquement le soir* traditionnelle 7.50€ / au munster 9.50€
fromage blanc, oignons, lardons

Entrées

Escargots à l'alsacienne x6 7.00€ / x12 12.00€

Salade de crudités **V** 7.00€

Cuisses de grenouille à la provençale **ou** au riesling 16.00€

Carpaccio de bœuf, éclats de parmesan, câprons, buisson de salade 13.00€

Burratina piquée au jus d'ail des ours 13.00€
dés de tomates, jambon de la « Forêt Noire »

Noix de Saint-Jacques 17.50€
coulis de céleri, poudre d'oranges séchées, copeaux de foie gras

Œuf de poule 5'20'' « création » **V** 19.00€

Foie gras de canard maison en terrine et au crémant d'Alsace 19.00€
recette Ph. Schneider

Soupe

Soupe de poissons de roche 13.00€
rouille et croûtons frottés à l'ail

Prix net et TVA incluse

Burger

Burger « végétarien » **V** 15.90€
steak végétal, oignons confits, tomates, salade, frites

Burger « Tivoli » au bœuf et foie gras de canard maison 15.90€
viande de bœuf, oignons confits, tomates, salade, lard paysan, frites

Asperges blanches du « 3Land »

Asperges blanches nature **V** 26.-€

Asperges blanches 32.-€
accompagnées de jambon cuit et fumé d'Alsace et de la Forêt-Noire

Les asperges sont servies avec de la mayonnaise, sauce ravigote et sauce ravigote à l'ail des ours.

Poissons & crustacés

Nos poissons selon arrivage, agrémentés aux produits du moment 29.00€

divers poissons sont proposés selon arrivage tout au long de l'année tel que le saumon, l'omble chevalier, le thon rouge, la lotte, la dorade, le sandre, le cabillaud...etc etc

Gambas, tagliolini et jus de poissons 24.00€

Menu du jour tous les midis du lundi au vendredi (hors jours fériés)

Entrée + Plat + Dessert 16.90€ // Entrée + Plat **ou** Plat + Dessert 13.80€

Merci de nous prévenir en cas d'allergie ou d'intolérance alimentaire.

CUISINE « MADE IN TIVOLI »

GUIDE MICHELIN



Céréales

Risotto à l'ail des ours **ou** aux champignons de couche **V** 14.50€

Viandes

Bouchée à la reine 19.00€

veau, ris de veau, poule, champignons, tagliatelles

Rognons de veau 16.90€

sauce moutarde, spätzle maison

Tataki de filet de bœuf pané aux graines de sésame / cuisson bleu 32.00€

sauce aux pruneaux, petits légumes, riz à l'huile de sésame et gingembre

Carré d'agneau au beurre de noix 26.00€

légumes, pommes de terre nouvelles

Faux filet de bœuf « Slaney Valley » Irlande 16.90€

poivre mignonnette, frites

Tartare de bœuf coupé au couteau 27.00€

frites à l'ancienne

Choucroute garnie à l'alsacienne 16.90€

pommes de terre, vienerla, Montbéliard, jarret de porc, lard fumé/salé, coti de porc

Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir

Notre établissement n'accepte pas les chèques

Fromages

Sélection de quatre fromages affinés	12.00€
La portion de munster fermier	6.00€

Desserts

Sorbet « maison » à la framboise arrosé à l'eau de vie de framboise de la distillerie « Miclo »	9.50€
Coupe de glace ou sorbet « maison »	la boule / 3.00€
Gratin de fraises	12.00€
Panna cotta gelée de champagne et fruits rouges	11.00€
Fondant au chocolat « Elysée » glace « vanille bourbon »	13.00€
Crème brûlée à l'orange	10.00€

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés
en fonction des arrivages du jour.

V Plats pour végétariens