

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€
Carpaccio de bœuf éclats de parmesan, câprons, buisson de salade	13.00€
Burratina piquée au jus d'ail des ours dès de tomates, jambon de la « Forêt Noire »	13.00€
Noix de Saint-Jacques coulis de céleri, poudre d'oranges séchées, copeaux de foie gras	17.50€
Œuf de poule 5'20'' « création » V	19.00€
Foie gras de canard maison en terrine et au crémant d'Alsace recette Ph. Schneider	19.00€

Soupe

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

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 accompagnées de jambon cuit et fumé d'Alsace 32.-€

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

Poissons

Poisson selon arrivage, agrémenté aux produits du moment 28.00€


Sandre sur lit de choucroute 24.00€
sauce crème au cumin et lard paysan

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, nouilles « soba »

Magret de canard au poivre vert 26.00€

légumes du moment

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 9.50€

arrosé à l'eau de vie de framboise de la distillerie « Miclo »

Gratin de fraises 12.00€

Kougelhopf glacé à la vanille 11.00€

coulis de fruits rouges

Fondant au chocolat « Elysée » 13.00€

glace « vanille bourbon »

Crème brûlée à l'orange 10.00€

Nos plats sont susceptibles d'être modifiés

en fonction des arrivages du jour.

V Plats pour végétariens