

## 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