

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 7.00€

Saumon « gravlax » 13.50€

moutarde au miel, épinards japonais, pomme « Granny smith », pommes de terre

Noix de Saint-Jacques / coulis de potimarron, copeaux de foie gras, huile de courge 17.50€

✓ Œuf de poule 5'20" « création » 19.00€

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

Soupes

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

✓ Velouté au potimarron, émulsion aux marrons 8.00€



GUIDE MICHELIN

Burger

V Burger « végétarien » 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

Céréales

V Composition de céréales 8.50€

fromages frais et épices indiennes

V Risotto aux champignons de couche 14.50€

Poisson

Poisson selon arrivage, agrémenté aux produits du moment 28.00€

Sandre sur lit de choucroute / sauce crème au cumin et lard paysan 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.

V Plats pour végétariens

CUISINE « MADE IN TIVOLI »

Viandes

Bouchée à la reine 19.00€

veau, ris de veau, poule, champignons, tagliatelles

Rognons de veau / sauce moutarde, spätzle maison 16.90€

Filet de bœuf façon tataki 32.00€

sauce aux pruneaux, petits légumes

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 / frites à l'ancienne 27.00€

Choucroute garnie à l'alsacienne 16.90€

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

Ouvert du lundi au vendredi, midi et soir

Notre établissement n'accepte pas les chèques

Prix net et TVA incluse

Fromages

Sélection de quatre fromages affinés 12.00€

La portion de munster fermier 6.00€

Desserts

Sorbet framboise 7.00€

arrosé à l'eau de vie de framboise « Micho »

Assortiment de trois sorbets du jour 9.00€

Kougelhof glacé à la vanille 11.00€

coulis de fruits rouges

Fondant au chocolat « Elysée » 13.00€

glace « vanille bourbon »

Crème brûlée à l'orange 9.00€

Torche aux marrons, meringue, églantines 12.00€

Nous travaillons avec des produits frais et de saisons.

De ce fait, nos plats sont susceptibles d'être modifiés en fonction des arrivages.