



Le Comptoir du Trappeur

MENUS ADULTE

AVRIL, MAI & JUIN

- > **Apéritif de bienvenue**
Jus de pommes d'Alsace ou kir à l'aspérule ou sirop de mirabelle ou bière Champigneulles 25cl et bretzel
- > **Crème de chou-fleur, chips de jambon cru**
- > **Cocotte de volaille label rouge origine Alsace, jus corsé au thym, pomme de terre fondante du Grand Est**
- > **Vitrine de dessert**

JUILLET, AOUT & SEPTEMBRE

- > **Apéritif de bienvenue**
Jus de pommes d'Alsace ou kir à l'aspérule ou sirop de mirabelle ou bière Champigneulles 25cl et bretzel
- > **Millefeuille de tomates et mozzarella à l'huile de noisette**
- > **Ballotine de volaille label rouge, Risotto et asperges vertes**
- > **Vitrine de dessert**

OCTOBRE & NOVEMBRE

- > **Apéritif de bienvenue**
Jus de pommes d'Alsace ou kir à l'aspérule ou sirop de mirabelle ou bière Champigneulles 25cl et bretzel
- > **Velouté de potiron aux éclats de marrons**
- > **Cocotte de volaille label rouge origine Alsace, sauce forestière, pommes de terre fondantes du Grand Est**
- > **Vitrine de dessert**

MENU ENFANT

- > **Jus de pommes d'Alsace et bretzel**
- > **Escalope de volaille origine France panée, pommes frites**
- > **Gâteau au chocolat**

MENU MOINS DE 3 ANS

- > **Jus de pommes d'Alsace**
- > **Nuggets de filet de poulet, pommes frites**
- > **Compote Bio**

Un micro-onde est également disponible pour chauffer les petits pots.

BOISSONS

MENU AVEC BOISSONS COMPRISES :

- > **Carola plate**
- > **Café**

LA CARTE DES VINS BIO

EN COMPLÉMENT

- > **AOC Alsace Pinot Blanc AB « Becker »**
- > **IGP AUDE Val de Cesse AB « Soif de loup »**
- > **AOC Alsace Pinot noir AB « Becker »**

Les menus annoncés sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés.

Tous nos prix s'entendent TTC par personne.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.