

Nos petits plats (uniquement le soir)

Tous nos plats sont « faits maison » : ils sont élaborés sur place à partir de produits bruts, en majorité de notre exploitation (viande de veau, boeuf et porc ; fromages)

Assiettes Chaudes :

Tourte viande, crudités	14,00 €
Munstiflette, salade verte	13,50 €
Tommyflette, salade verte	13,50 €
Omelette montagnarde, pommes de terre, salade verte	12,00 €
Fléischnaka (escargots de viande), pommes de terre, salade verte	14,50 €
Jambon cru, pommes de terre, salade verte	14,00 €
Paillasson de pomme de terre au munster et à l'oeuf, salade verte	15,00 €
Burger des Cîmes (simple)	15,00 €
Burger des Cîmes (double)	20,00 €
Supplément pomme de terre	4,00 €



Assiettes Froides :

Terrine, crudités	13,00 €
Jambon cru, crudités	13,00 €
Terrine et jambon cru, crudités	15,00 €
Terrine, jambon cru et lard paysan	15,00 €
Salade des Cîmes	13,00 €
Assiette 3 fromages	6,00 €

Certaines de nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.
Merci de nos faire part de vos allergies à la commande.

Nos desserts

Tarte du moment	3,60 €
Siesskass (fromage frais, sucre, crème, Kirsch de Nusbaumer*)	6,00 €
Siessakass Chantilly	6,50 €
Strüdel aux pommes (Gâteau aux pommes, glace et chantilly) (selon disponibilité)	6,50 €
Café liégeois	6,20 €
Irish coffee	6,50 €
Irish alsacien	6,50 €
Supplément Chantilly	0,60 €

* : contient de l'alcool, à consommer avec modération

Certaines de nos préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.

Merci de nous faire part de vos allergies à la commande.

Nos glaces de la ferme



Coupe des Cîmes	6,50 €
Meringue glacée	6,00 €
Mystère du Chenesire	6,50 €
Kougelhopf glacé*	6,50 €
Sorbet Arrosé *	6,50 €
La boule de glace	2,00 €
Coupe 2 boules et chantilly	4,50 €
Coupe de la Miss (glace vanille, arrosée à la liqueur de poire au Cognac : distillerie Massenez)	6,50 €

Nos parfums de glace :

Glaces : vanille, chocolat, nougat, noisette, café, pistache, caramel beurre salé

Sorbet : fraise, framboise, myrtille, citron

Et d'autres parfums du moment à découvrir au court des saisons.