



Simplicité, convivialité et partage
Ici, nous cuisinons les produits frais, du terroir,
Nous les préparons avec amour et passion,
et surtout, nous les préparons à la minute, rien que pour vous !
Nous vous servons avec envie et bonheur,
On vient comme on est,
On choisit, on partage (ou pas) et on déguste.
Pour toute intolérance ou allergie, notre équipe peut vous renseigner.



NOS PARTENAIRES & LEURS PRODUITS

Les viandes bovines sont issues de notre terroir régional, notamment « EARL de la Libération » à Langatte (Moselle).

Les volailles « Label Rouge » sont issues de la région Grand Est.

Les fromages de chèvre frais de « La Petite Chèvrerie » à Fleisheim (Moselle)*.

La charcuterie provient de « Chez les P'tits Paysans » à Hilbesheim (Moselle).

Les garnitures de nos tartes flambées sont issues de « La Pizza Party » à St-Jean-Kourtzerode (Moselle).

Les escargots de « l'EARL du Steiberg » à Hirschland (Alsace).

Les fruits et légumes, cultivés par « BM Fruits & Légumes » à Melsheim (Alsace).

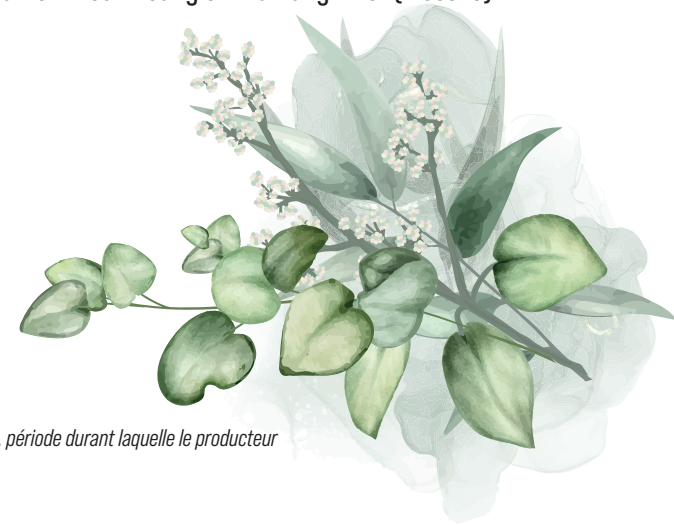
Les pommes de terre, cultivées par la « SCEA du Texan » à Fleisheim (Moselle).

Le miel produit par « Le Miel de Chez Nous » à Hérange (Moselle).

Les glaces sont faites par l'artisan « Glacier des Alpes ».

Le café est torréfié par la « Maison Reck » à Strasbourg (Bas-Rhin).

La farine produite par le « Moulin Gangloff » à Hangwiller (Moselle).



* Hors périodes de naissances des chevreaux, période durant laquelle le producteur ne confectionne pas de fromages.

EN ATTENDANT QUE TOUT LE MONDE ARRIVE... L'APÉRO !

LES PLANCHETTES :

Assortiments de fromages et charcuteries des P'tits Paysans.

- La planchette pour les petites tablées 13
- La planche pour les grandes tablées 17

LES TARTES FLAMBÉES SONT SERVIES TOUS LES SOIRS

- Traditionnelle 9,5
Crème, lardons, oignons.
- Forestière 10
Crème, lardons, oignons, champignons de Paris.
- Gratinée 10,5
Crème, lardons, oignons, fromage.
- Munster 11
Crème, lardons, oignons, Munster.

LES ENTRÉES

- Maigre en gravlax ^{1,2,6,7} 16
Condiment pistache, vinaigre de mangue et huile verte
- Tarte tatin aux légumes de saison ^{1,2,3} 14
Stracciatella, sorbet basilic
- Œuf parfait à 64 °C ^{1,3} 12
Caviar d'aubergines, coulis de tomate et tuile de pain
- Tataki de bœuf au sésame noir ^{7,10,11} 17
Houmous, cacahuètes grillées et huile verte
- Pâté en croûte de La Diligence ^{1,2,7,12} 14
Confit de fruits, pickles de légumes

LES VIANDES

- Cordon bleu de volaille au munster d'Alsace ^{1,2,3,13} 24
Jambon des P'tits Paysans, petits légumes, sauce à la crème.
- Magret de canard ^{1,2,13} 26
Condiment barbecue framboise, petits légumes, jus réduit
- Le Burger de La Diligence ^{1,2,13} 21
*Steak hâché de bœuf, tomme d'Alsace, jambon Forêt-Noire des P'tits Paysans, mayonnaise au pesto rosso - **Cuisson unique : à point.***
- Filet de bœuf de nos régions ^{2,3} 32
Sauce à la livèche, petits légumes
- Pavé de veau français ^{1,2,8,13} 26
Croûte d'herbes, petits légumes, jus de veau réduit

LES POISSONS

- Poisson selon l'arrivage ^{1,2,6} 24
Crème de cresson, poireaux confits et tuile de pain
- Gambas rôties ^{1,2,4} 24
Risotto au poivron et tomate confite, crème de courgettes, crumble de parmesan

LES PLATS VÉGÉTARIEN

- Le Burger végé ^{1,2,7,13} 21
Galette de pois chiches, tomme d'Alsace, mayonnaise au pesto rosso

NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES DU MOMENT ET AU CHOIX : FRITES, SPÄTZLES

SUITE À DES ABUS DE DEMANDE DE SUPPLÉMENT, LA MAISON SE RÉSERVE LE DROIT DE FACTURER 3€ PAR PERSONNE EN CAS DE GÂCHIS ALIMENTAIRE.

POUR LES PLUS PETITS

La formule boisson, plat et dessert au choix	12
<i>Jus de fruit ou soda ou eau</i>	
<i>Croustillants de poulet maison ^{1,3} ou Steak haché</i>	
<i>En accompagnement, au choix : frites ou spätzles ^{1,3}</i>	
<i>Deux boules de glace au choix ²</i>	

LES FROMAGES

Assiette de fromages ²	8
---	---

LES DESSERTS

Le chocolat en textures ^{1,2,3,7}	12
<i>Biscuit moelleux, mousse tiède au chocolat, crumble et noisettes grillées</i>	
Finger pêche-abricot ^{1,2,3,7}	11
<i>Pêches crues et rôties, sablé breton pistache, crème chantilly à la vanille et sorbet pêche de vigne</i>	
Brioche perdue ^{1,2,3,7}	10
<i>Sauce gianduja, caramel, glace à la noisette</i>	
Mille-feuille croustillant aux fruits rouges ^{1,2,3}	12
<i>Chantilly à la vanille, confit de fruits rouges, glace au yaourt</i>	
Les gourmandises de La Diligence ^{SC}	10

LES COUPES GLACÉES

La coupe de glace ^{SC}	
• Coupe 1 boule	3
• Coupe 2 boules	4,5
• Coupe 3 boules	6,5
<i>Parfums au choix : Menthe-Chocolat, Barbe à papa, Nuty, Chocolat, Café, Caramel, Vanille, Citron, Rhum-raisin, Citron-basilic, Fraise, Mirabelle, Oursons guimauve.</i>	
<i>Accompagnée de chantilly.</i>	
La dame blanche ^{1,2,3,7,8,10}	7,5
La coupe Lorraine ^{1,2,3,7,8,10}	9
<i>Mirabelles, sorbet mirabelle, eau-de-vie mirabelle.</i>	
La coupe After-Eight ^{1,2,3,7,8,10}	11
<i>2 boules menthe-chocolat, Get27.</i>	
La coupe Colonel ^{1,2,3,7,8,10}	12
<i>2 boules Citron, Vodka.</i>	



LES FORMULES DU MIDI

DU LUNDI AU VENDREDI
(HORS JOURS FÉRIÉS)

LE MENU DU JOUR

L'entrée, le plat du jour et le dessert

18,00



L'entrée et le plat du jour *ou* le plat du jour et le dessert

16,50



Le plat du jour

15,00

LE MENU AFFAIRE

L'entrée, la grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

23,00



L'entrée et la grillade de bœuf accompagnée de frites

ou

La grillade de bœuf accompagnée de frites et le dessert

21,50



La grillade de bœuf accompagnée de frites.

20,00

(Grillade de bœuf selon arrivages, consultez-nous pour plus d'informations)

Pour plus d'information sur les allergènes, rendez-vous en dernière page. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES SOFTS

LES SOFTS CLASSIQUES

Coca / Coca Zero ND - 33cl	4
Schweppes Tonic ND - 25cl	4
Ice-Tea Pêche ND - 25cl	4
Orangina ND - 25cl	4
Sirop à l'eau ^{SC} - 25cl	2
Diabolo ^{SC} - 25cl	3,7
Perrier - 33cl	4,5
Bitter sans alcool ND - 10cl	3
Jus de fruits ^{SC} - 25cl	3,7
<i>Orange, Ananas, Pomme, Tomate</i>	

LES SOFTS LOCAUX

Carola - 50cl	4
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Carola - 100cl	5,7
<i>Bleue, verte, rouge</i>	
Limonade Liness ND - 33cl	4

LES BOISSONS CHAUDES

Expresso ND	2,6
Expresso Allongé ND	2,6
Double Expresso ND	3,7
Cappuccino ²	3,9
Décaféiné ND	2,6
Chocolat viennois ^{2,7}	4,4
Thés et infusions ND	3,8
Irish coffee ^{2,SC}	10

Pour plus d'information sur les allergènes, rendez-vous en dernière page. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES BIÈRES

BIÈRES PRESSION

Rothaus Pils ¹ - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
La Licorne Blonde ¹ - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
Bière du moment ^{SC} - 25cl / 50cl	3,6 / 6,6
Amer bière ^{1, 14} - 25cl / 50cl	4,4 / 7,8
Monaco ¹ - 25cl / 50cl	3,9 / 6,9
Panache ¹ - 25cl / 50cl	3,9 / 6,9

BIÈRES BOUTEILLE

Rothaus Hefeweizen ¹ - 50cl	6,6
Desperados ¹ - 33cl	7
Licorne black ^{1, 14} - 33cl	6,6
Rothaus Zapfle sans alcool ¹ - 33cl	5

LES APÉRITIFS

Porto ¹⁴ - 5cl	4,4
<i>Rouge, Blanc</i>	
Kir Alsacien ¹⁴ - 12cl	4,4
<i>Vin blanc d'Alsace, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Crémant ¹⁴ - 12cl	7
<i>Crémant, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Kir Royal ¹⁴ - 12cl	11
<i>Champagne, Cassis, Pêche, Mûre, Mirabelle</i>	
Lillet ND - 5cl - Rosé	4,4
Martini ¹⁴ - 5cl - Rouge, Blanc	4,4
Ricard / Perroquet / Tomate ND - 4cl	4,2
Suze ND - 5cl	4,4
Campari ND - 5cl	5

Pour plus d'information sur les allergènes, rendez-vous en dernière page. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES MOUSSEUX & CHAMPAGNES

Crémant d'Alsace Maison Cattin [68] ¹⁴ - 12cl	6,5
Champagne ¹⁴ - 12cl	10

LES COCKTAILS

Cocktail maison avec alcool ^{SC} - 25cl	8,5
Mojito ND - 25cl	8,5
<i>Rhum, citron vert, menthe, cassonade, eau gazeuse</i>	
Spritz ¹⁴ - 25cl	7
<i>Apérol, Prosecco, eau gazeuse, orange</i>	
Hugo ¹⁴ - 25cl	8
<i>Prosecco, liqueur de fleur de sureau, menthe, citron vert, eau gazeuse</i>	
Cuba libre ND - 25cl	7,5
<i>Rhum Havana Club 40 %, Coca-cola, citron vert</i>	
«La surprise du moment» ^{SC} - 25cl	8,5
Cocktail maison sans alcool ^{SC} - 25cl	6,5
Virgin Mojito ND - 25cl	6,5
<i>Citron vert, menthe, limonade, cassonade</i>	



Pour plus d'information sur les allergènes, rendez-vous en dernière page. / Prix en euros, taxes et service compris.

LES SPIRITUEUX

COGNACS - 4CL

Cognac Leyrat VSOP - 40% ¹⁴	11
Cognac Les Noces Royales - 30% ¹⁴	11
<i>Liqueur de Cognac & Poire Williams</i>	
Cognac des voyageurs XO - 40% ¹⁴	16

WHISKYS - 4CL

Whisky Clan Campbell ND	7,5
Whisky Jack Daniel's, Tennessee 40% ND	7,5
<i>Vanille, bois brûlé, épices</i>	
Whisky fumé Single malt Rozelieures, Lorraine 46% ND	9
<i>Fumé, épices, miel</i>	
Whisky Lagavulin Islay Single malt 16 ans, Ecosse 43% ND	11
<i>Arômes tourbés et boisés</i>	
Whisky Bushmills Black Bush, Irlande ND	9
Whisky Nikka, Japon ND	12

RHUMS - 4CL

Rhum Hidden Loot Panama ND	15
<i>Orange, vanille, fève de cacao</i>	

GIN - 4CL

Gin Hendrick's, Écosse - 45% ND	9
<i>Rose et Concombre</i>	
Generous Gin, France - 44% ND	7
<i>Agrumes, sureau et baies roses</i>	

EAUX DE VIE - 4CL

Eaux-de-vie Distillerie Saint Florian, Alsace 40% ND	6
<i>Mirabelle, Poire Williams, Framboise</i>	
Marc de Gewurztraminer - 45% ¹⁴	6
<i>Distillerie Bertrand, Alsace</i>	

LIQUEURS - 4CL

Limoncello, Get 27, Amaretto, Cointreau ND	7
Baileys, Frangelico, Jägermeister ND	7



LES ALLERGÈNES

À côté de chaque éléments de la carte vous trouverez les numéros correspondant aux allergènes répertoriés. Exemple : Tataki de bœuf 8, 10, 11

1.		Gluten	8.		Arachides
2.		Lait	9.		Lupin
3.		Œufs	10.		Soja
4.		Crustacés	11.		Sésame
5.		Mollusques	12.		Moutarde
6.		Poissons	13.		Céleri
7.		Fruits à coque	14.		Sulfites
SC. Selon composition, nous consulter.			ND. Allergènes non fournis par le fabricant.		

Si des doutes devaient persister sur les traces ou la présence de certains allergènes, vous pouvez demander à consulter le tableau des allergènes présents dans nos plats et préparations. **Pour toute allergie qui ne serait pas mentionnée dans ce tableau, notre personnel est à votre écoute.**