

## ENTRÉES STARTERS

<b>Bisque de crabe, rouille</b> Crab bisque, garlic mayonnaise	12 €
<b>Truite marinée, pommes à l'huile</b> Marinated trout, potatoes salad	14 €
<b>Grenouilles sautées à l'ail</b> Garlic fried frog legs	16 €
<b>Terrine de foie gras de canard français</b> French duck foie gras	18 €
<b>Boudin noir aux pommes</b> Caramelized black pudding	14 €

## PLATS MAIN COURSES

<b>Aile de raie des côtes françaises à la grenobloise</b> French skate fish, grenobloise style	26 €
<b>Volaille fermière, crème de morilles au vin jaune</b> Yellow farm chicken, morels creamy sauce	28 €
<b>Côte de veau français dorée au sautoir</b> Seared french veal chop	34 €
<b>Tournedos de bœuf au poivre noir de Sarawak</b> Beef tenderloin, Sarawak black pepper sauce	32 €
<b>Lard demi-sel au bouillon, embeurrée de chou</b> Slow cooking pork chest, green cabbage	24 €



Prix nets en euros

## FROMAGE ET DESSERTS CHEESE AND SWEETS

<b>Fromage affiné du moment</b> Cheese selection	7 €
<b>Poire pochée au vin</b> Poached pear in red wine	9 €
<b>Gâteau au chocolat</b> Soft chocolate cake	9 €
<b>Crème caramel au beurre salé, chou chou</b> Salted caramel soft cream	9 €
<b>Île flottante à la vanille</b> Floating island	9 €

## MENU GOURMAND MENU GOURMAND

Menu complet 35 €  
Entrée / Plat ou Plat / Dessert 27 €  
Plat seul 23 €

**Fromage de tête de porc fermier**  
Farm pork terrine

**Joue de bœuf confite aux épices**  
Candied beef cheek

**Île flottante à la vanille**  
Floating island



Prix nets en euros



**03 90 24 93 25**

3 rue de la Courtine - 67000 Strasbourg

[www.lebistrotdantoine.com](http://www.lebistrotdantoine.com) - [contact@lebistrotdantoine.com](mailto:contact@lebistrotdantoine.com)