



Nos entrées :

<i>Wraps césar</i>	
<i>(galette, poulet mariné soja, salade, tomate, oignon, parmesan, sauce césar)</i>	<i>9€</i>
<i>Gravelax de truite saumonée de chez Messang, salade verte.....</i>	<i>14€</i>
<i>Cuisses de grenouilles ail et persil.....</i>	<i>13€</i>

Nos plats chauds :

<i>Filet de canette, sauce parfumée à la pommes pommes et speatzles.....</i>	<i>16€</i>
<i>Dos de cabillaud Skreï, sauce à la citronnelle et Polenta</i>	<i>19€</i>
<i>Bavette de bœuf Angus, sauce à l'échalote et frites maison</i>	<i>20€</i>

Nos desserts :

<i>Assiette de fromages affinés.</i>	<i>9€</i>
<i>Crème brûlée au carambar</i>	<i>9€</i>
<i>Poire pochée, sauce caramel beurre salé et glace vanille.....</i>	<i>9€</i>
<i>Café gourmand.....</i>	<i>9€</i>
<i>Coupes de glaces parfum au choix 2,2€ la boule Supplément chantilly 0,50€</i>	

N'hésitez pas à nous suivre sur nos réseaux sociaux:



Le kiboki



Menu du Riboki:

*Croustillant de munster rôti au miel de St-Zuirin et
salade verte*



*Rognon de veau, sauce moutarde à l'ancienne et
speatzles maison*



Coupe de glace 2 boules au choix

30€

*Planche du bûcheron pour 2/3 personnes : 25€
(Assortiment de charcuterie du terroir, fromages et
salade verte)*

Sur réservation :

Barbecue de table30€/pers

*(Pour minimum 2 personnes, 3 sortes de viandes, 2 sortes
crudités, frites)*