

CARTE PRINTEMPS / ÉTÉ

*Maître Kanter*

## LES HUÎTRES DU GOLFE



	Les 6	Les 9	Les 12
• Huîtres du Golfe n°3	8.10 €	11.70 €	15.50 €
• Huîtres du Golfe n°2	8.60 €	12.60 €	16.80 €
• Dégustation de 18 huîtres du Golfe 9 huîtres n°2 et 9 huîtres n°3			22.50 €

## LES GRANDES SALADES



• Salade Caesar Maître Kanter Jambon sec, haricots verts, mesclun, oignon rouge, émincé de poulet aux épices douces, tomates cerise, copeaux de parmesan	16.10 €
• Salade de la mer Maki de saumon fumé, lieu noir fumé, pané de cabillaud, haricots verts, mesclun, segments d'orange et pamplemousse, tomates cerise	16.50 €
• Salade gourmande du Sud-ouest Foie gras de canard maison, magret fumé, gésiers confits, haricots verts, mesclun, tomates cerise	19.90 €

## COQUILLAGES & CRUSTACÉS



• Crevettes roses	150g 6.90 €	300g 12.50 €
• Bulots (env. 200g)		5.90 €
• Bigorneaux (env. 200g)		4.90 €
• Tourteau mayonnaise	Le demi 6.80 €	Entier 12.90 €
• Buisson de grosses langoustines	11.90 €	20.90 €
• Homard et sa mayonnaise (selon arrivage)	14.10 €	27.90 €

## L'ALSACE & SON TERROIR

Seule, en entrée ou à partager à l'apéritif	La petite	La grande
• Flammekueche classique Lardons fumés, oignons, emmental et crème fraîche	6.10 €	11.70 €
• Flammekueche Maître Kanter Jambon sec, oignons, munster, tomates cerises, crème fraîche, emmental, choucroute	7.10 €	13.50 €
• Flammekueche chèvre et miel Lardons fumés, oignons, chèvre et miel, emmental et crème fraîche	6.50 €	12.30 €
• Flammekueche saumon et lieu noir Saumon et lieu noir fumés, fondue de poireaux, emmental et crème fraîche	8.10 €	15.90 €

## LES ENTRÉES



• Œufs mimosa du tavernier	4.90 €
• Assiette de crudités de saison	5.10 €
• Maki de saumon fumé et choucroute	6.10 €
• Tartine provençale, jambon et parmesan	7.50 €
• Salade de chèvre miel et lardons	7.10 €
• Foie gras de canard maison aux 4 épices	14.50 €

## LES POISSONS



• Pavé de merlu, risotto tomates confites	15.10 €
• Fish & Chips de la taverne	14.10 €
• Sole meunière, pommes vapeur	22.90 €
• Poêlée de Saint-Jacques, purée douce	19.90 €
• Dos de saumon, vierge de légumes	17.50 €
• Plancha de la mer Saumon, merlu, lieu noir fumé et Saint-Jacques	19.90 €

## L'EXPRESS DU TAVERNIER

**12.50 €**  
Uniquement le midi  
Hors week-end et jours fériés

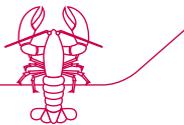
Flammekueche classique ou chèvre et miel  
Pièce du boucher, béarnaise

Verre AOC Côtes de bourg (12.5 cl)  
Verre AOC Sylvaner (12.5 cl)  
Bièrre 1664 (25 cl)  
Eau minéral (50 cl)



Photo non contractuelle

## LA MER SUR UN PLATEAU



- Assiette de l'Ecailler 12.90 €  
4 huîtres du Golfe n°3, 6 crevettes roses, bulots et bigorneaux
- Plateau de Maître Kanter 38.50 €  
3 huîtres du Golfe n°3 et 3 huîtres du Golfe n°2, ½ tourteau, 6 langoustines, (mini. 150g) crevettes roses, bulots et bigorneaux
- Plateau de l'Ecailler 24.90 €  
3 huîtres du Golfe n°3 et 3 huîtres du Golfe n°2, ½ tourteau (mini. 150g) crevettes roses, bulots et bigorneaux



- Choucroute Maître Kanter 18.90 €  
Saucisse de Francfort, saucisse alsacienne, poitrine fumée, jarret de porc
- Choucroute classique 14.90 €  
Saucisse de Francfort, saucisse alsacienne, poitrine fumée
- Choucroute royale 20.90 € 1 pers. 2 pers. 39.90 €  
Saucisse de Francfort, saucisse alsacienne, poitrine fumée, jarret de porc. Flambée au « Cœur de bière »
- Jarret de porc braisé 17.90 €
- Choucroute de la mer 17.90 €  
Saumon, merlu, lieu noir fumé, Saint-Jacques et beurre blanc

## LES VIANDES



- Burger Maître Kanter 14.80 €
- Cœur de rumsteck, foie gras 4 épices 16.90 €
- Suprême de poulet noir d'Argoat rôti 14.50 €
- Tartare de bœuf au couteau 16.10 €
- Andouillette 5A, moutarde à l'ancienne 14.90 €

## MENU MAÎTRE KANTER

Entrée + Plat  
ou Plat + Dessert  
17.50 €

Entrée + Plat  
+ Dessert  
22.50 €

Assiette de crudités de saison  
Flammekueche classique (petite)  
Assiette de crevettes roses, mayonnaise

Pavé de merlu, risotto parmesan  
Suprême de poulet noir d'Argoat rôti  
Choucroute classique

Ile flottante  
Crème brûlée à la lavande  
Salade de fruits de saison

## MENU P'TIT MAÎTRE



[ jusqu'à  
12 ans ]

Plat  
Dessert  
Soft 20cl  
7.90 €

Hot Dog P'tit Maître  
Saucisse de Strasbourg, ketchup,  
gratiné à l'emmental. Purée douce

P'tite Flam classique

Pané de cabillaud maison

Ile flottante, caramel au beurre salé

Coupe P'tit Maître  
2 boules de glaces et chantilly

Brochette guimauve,  
fraise tagada sauce chocolat

## LES DESSERTS



- Tarte crémeuse aux framboises et marshmallow 8.70 €
- Tarte fine aux pommes, glace vanille 7.50 €
- Moelleux chocolat noir et blanc et glace menthe-choco 5.80 €
- Crème brûlée à la lavande 5.50 €
- Le Gourmand de la taverne mini moelleux, mini crème brûlée, chouquette farcie, et café 7.90 €
- Ile flottante caramel beurre salé 4.90 €

## LES COUPES GLACÉES



- La melba et marshmallow 7.90 €
  - Poire belle Hélène 7.50 €
  - Le liégeois : chocolat, caramel ou café 6.90 €
  - L'After Eight 7.50 €
  - Le Colonel 7.50 €
  - La Dame Blanche 6.90 €
- 2 boules 3 boules
- Coupe de glaces et sorbets 4.30 € 5.20 €

Parfums glaces artisanales : café arabica de Colombie, caramel fleur de sel, noix de coco, chocolat noir, vanille de Madagascar, vanille rhum-raisin, menthe-chocolat, pistache

Parfums sorbets artisan glacier : citron vert, fraise sengana, framboise, cassis de bourgogne, pêche de vigne, orange cannelle, mangue



# CARTE DES VINS & BOISSONS

## LES COCKTAILS

- L'Excentrique 20 cl 4.50 €  
Nectar d'ananas, sirop de pamplemousse, bière blonde
- La Divine 20 cl 4.50 €  
Jus de pomme, sirop de cerise griotte, bière blanche

## LES BIÈRES PRESSION ET BOUTEILLE

- |                                      | Demi<br>25 cl | Taverne<br>33 cl | Pinte<br>50 cl |
|--------------------------------------|---------------|------------------|----------------|
| • Kanterbraü                         | 3.10 €        | 4.00 €           | 6.00 €         |
| • 1664                               | 3.50 €        | 4.60 €           | 6.80 €         |
| • Grimbergen                         | 3.90 €        | 5.10 €           | 7.60 €         |
| • Blonde, blanche ou rouge           |               |                  |                |
| • Picon bière                        | 4.90 €        |                  |                |
| • Kronenbourg Pur Malt (sans alcool) | 3.90 €        |                  |                |

## LES APÉRITIFS

- Kir Maître Kanter 12 cl 3.40 €
- Kir Breton 12 cl 2.80 €
- Kir Crémant d'Alsace 12 cl 4.90 €
- Kir Royal 12 cl 7.90 €
- Martini Bianco ou Rosso 6 cl 5.50 €
- Campari, Suze ou Porto 6 cl 5.50 €
- Pastis 51 ou Ricard 2 cl 3.90 €
- Vodka, Gin, Téquila ou Malibu 4 cl 5.50 €
- Whisky William Lawson's 4 cl 5.50 €
- Whiskey Jack Daniel's 4 cl 6.50 €
- Soft d'accompagnement 15 cl 1.70 €
- Flûte de Champagne 12 cl 7.90 €

## BOISSONS FRAICHES

- Jus de fruits & Nectars 25 cl 3.20 €
- Coca Cola, Coca Cola light ou zero 33 cl 3.60 €
- Orangina, Schweppes 25 cl 3.60 €
- Nestea pêche 20 cl 3.60 €
- Limonade 20 cl 3.00 €
- Cocktail de jus de fruits 20 cl 3.50 €
- Vittel 50 cl 2.90 € 100 cl 3.90 €
- San Pellegrino 2.90 € 3.90 €

## BOISSONS CHAUDES

- Café, Décaféiné, Café noisette 2.00 €
- Café crème 3.10 €
- Double café 3.20 €
- Cappuccino maison 3.70 €
- Chocolat chaud 3.50 €
- Thé, infusion 2.50 €
- Irish Coffee maison 6.50 €

## LES DIGESTIFS

- Marc de Gewurztraminer 4 cl 6.90 €
- Eaux-de-vie : Mirabelle, Poire, Vieille Prune 4 cl 6.90 €
- Cointreau, Grand Marnier, Get 27 ou Marie Brizard 4 cl 6.10 €
- Cognac VSOP, Armagnac ou Calvados 4 cl 6.10 €
- Crème de framboise 4 cl 4.00 €

## LES VINS BLANCS

### Saveurs d'Alsace

- |  | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Riesling AOC Gustave Lorentz                     | 3.90 €         |                 | 12.60 €         | 18.70 €       |
| • Gewurztraminer AOC Gustave Lorentz               | 5.10 €         | 15.90 €         |                 | 25.10 €       |
| • Gewurztraminer AOC Vendanges Tardives - Bestheim | 7.20 €         |                 | 32.60 €         | 48.90 €       |

### Bourgogne

- |                             | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|-----------------------------|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Petit Chablis AOC Laroche | 5.95 €         |                 | 19.80 €         | 29.50 €       |

### Vallée de la Loire

- |   | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|---|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Sancerre AOC Pascal Jolivet                 | 6.05 €         | 19.90 €         |                 | 29.90 €       |
| • Sauvignon blanc AOC Domaine des Echardières | 3.10 €         |                 | 10.20 €         |               |

## LES VINS ROSÉS

- |   | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|---|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Coteaux d'Aix-en-Provence AOC Domaine St Julien | 4.40 €         | 14.50 €         |                 | 20.90 €       |
| • Touraine rosé AOC Domaine des Echardières       | 3.10 €         |                 | 10.20 €         |               |

## LES VINS ROUGES

### Saveurs d'Alsace

- |  | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Pinot Noir AOC Alsace Hans Schaeffer | 5.10 €         | 14.50 €         | 16.90 €         | 24.90 €       |

### Bourgogne & Rhône

- |  | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Côte de Brouilly AOC Sélection Duboeuf               | 4.90 €         |                 | 15.80 €         | 23.50 €       |
| • Crozes-Hermitage AOC Les Jalets Maison - P. Jaboulet | 5.00 €         | 18.50 €         |                 | 28.50 €       |

### Bordeaux

- |  | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|--|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Haut Médoc AOC Château Haut Brignays       | 5.80 €         | 15.50 €         |                 | 24.90 €       |
| • Lalande de Pomerol AOC La Croix Chaigneau  | 6.95 €         |                 | 23.00 €         | 34.50 €       |
| • Côtes de bourg rouge AOC Château Moulineau | 3.10 €         |                 | 10.20 €         |               |

### Vallée de la Loire

- |   | Verre<br>15 cl | Btle<br>37,5 cl | Pichet<br>50 cl | Btle<br>75 cl |
|---|----------------|-----------------|-----------------|---------------|
| • Chinon AOC Domaine René Couly                       | 5.20 €         |                 | 17.10 €         | 25.50 €       |
| • Saint-Nicolas-de-Bourgueil AOC Domaine des Valettes | 4.50 €         | 13.10 €         |                 | 21.90 €       |

## CHAMPAGNE & CRÉMANT

- |                                      | Flûte<br>12 cl | Btle<br>75 cl |
|--------------------------------------|----------------|---------------|
| • Crémant d'Alsace Brut AOC Bestheim | 4.90 €         | 24.50 €       |
| • Champagne AOC Spécial Brut Vranken | 7.90 €         | 49.00 €       |