Tous nos produits sont issus de l'agriculture biologique.

NYD [origine danoise]
Injonction à profiter d'un plaisir simple et donc
une composante indispensable du « Hygge » .
Appréciez un moment convivial et de partage,
pleinement centré sur l'instant présent.

PRIX NETS EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS.
SELON LES DISPOSITIONS RÉGIES PAR LE DÉCRET N°2025-141 DU 13 FÉVRIER 2025,LE RESTAURANT Nyd,
AINSI QUE SES FOURNISSEURS,S'ENGAGENT ET GARANTISSENT L'ORIGINE FRANÇAISE DE TOUTES LEURS VIANDES.
SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE,
MERCI DE LE FAIRE SAVOIR À UN MEMBRE DE L'ÉQUIPE LORS DE VOTRE COMMANDE.
PRINTEMPS/ÉTÉ 2025

NYD
table à vivre

« Pour NYD, nous avons imaginé des plats de partage
nourris des produits de notre territoire. Cette carte
est une invitation à la découverte, un moment de
convivialité autour de l'Alsace
dans ce qu'il a de plus beau et de plus contemporain.»

JERÔME JAEGLE

CHEF JULIEN SCHAFFHAUSER

MENU EXPÉRIENCE

LAISSEZ-VOUS GUIDER PAR LE CHEF, À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE TERRITOIRE

5 PLATS 89€

ACCORD 5 VERRES DE VIN 12CL 56€

MENU CARTE

SELON VOTRE CHOIX

ENTRÉE + PLAT + DESSERT 69€

ACCORD 3 VERRES DE VIN 12CL 36€

SUGGESTION DU MOMENT

SI VOUS SOUHAITEZ PROFITER D'UNE PIÈCE À PARTAGER À DEUX

NOUS VOUS PROPOSONS EN SUBSTITUTION DE VOTRE PLAT

Côte de cochon de la ferme la Bouille au foin
par personne +20€

Côte de bœuf de la ferme la Bouille, sabayon au romarin
par personne +25€

ENTRÉE

Carpaccio de choux raves de la Fair' Ma part, framboises et mayonnaise végétale à la mélisse

Poissons du Rhin en vinaigrette, courgettes de Ariane & Julien, et capucines

Pâté en croûte de cochon de chez Violette, condiment moutardé **+5€**

PLAT

ACCOMPAGNÉ DE PURÉE DE POMME DE TERRE
HERBACÉE, LÉGUMES RÔTIS ET SALADE DE SAISON

Silure de la pêche de Jérémy cuit meunière, beurre monté au thym

Effiloché de bœuf de la ferme de Violette, bouillon mentholé

Blettes cuisinées comme un risotto,
faisselle de chèvre de la ferme des Bournemottes et marjolaine

FROMAGE

Assiette de fromages de la vallée, condiment rhubarbe **+15€**

DESSERT

Cookie sarrasin et noisette servi chaud, glace au yaourt de brebis **+5€**

de la ferme Berlicombel au lierre terrestre

Nage de fruits rouges du jardin du 48, fleurs de calendula

Île flottante au lait de la ferme Lindenhof infusée à la reine des prés