



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



*« 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€

À PARTAGER

Croque-monsieur	15€
Planche de charcuterie d'ici	12€
Pickles de légumes de saison	8€

ENTRÉE

Velouté rafraîchi d'asperges blanches de la ferme Heckemann, mélisse du jardin

Poissons du Rhin en vinaigrette, radis de la Fair'Ma part et ciboulette

Pâté en croûte de cochon de la ferme de la Bouille à la sauge,
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 boeuf 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 **par personne +15€**

DESSERT

Cookie sarrasin et noisette servi chaud, glace au yaourt de brebis
de la ferme Berlicombel au lierre terrestre **+5€**

Nage de fraise et rhubarbe de la ferme Heckemann, fleur de sureau

Île flottante au lait de la ferme Lindenhaut infusé aux bourgeons de sapin