

À LA PRESSION

Verre 25cl 33cl 50cl

- Meteor Grand Malt... 3.50€ 4.60€ 7.00€
- Bière de saison..... 4.40€ 5.80€ 8.80€
- Picon bière..... 3.90€ 5.10€ 7.80€
- Panaché 3.20€ 4.20€ 6.40€
- Monaco 3.20€ 4.20€ 6.40€

EN BOUTEILLE

33 cl

- Desperados 5.20€
- Heineken..... 3.60€
- Pelforth 3.70€
- Bière sans alcool 4.10€

Apéritifs Classiques

- Muscat d'Alsace Verre 4.70€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives Verre 7.90€
- Vin blanc d'Alsace et crème de cassis,
mûre, pêche, framboise ou quetsche Verre 4.20€
- Crémant d'Alsace et crème de cassis,
mûre, pêche, framboise ou quetsche Verre 6.80€
- Crémant d'Alsace..... Verre 6.50€
- Whisky Jack Daniels..... 4cl 7.30€
- Whisky JB..... 4cl 5.80€
- Pastis 3cl 4.00€
- Martini blanc ou rouge 6cl 4.40€
- Suze, Campari 6cl 4.40€
- Porto rouge ou blanc 6cl 5.80€
- Spritz 12cl 6.80€

Les Eaux

50cl 1L

- Carola bleu, verte, rouge 3.50€ ... 6.00€
- Badoit rouge 33cl 3.50€

Sodas & Jus de Fruits

- Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl 3.70€
- Ice Tea, Pepsi, PepsiMax, Orangina 25cl 3.70€
- Jus de fruits 25cl 3.70€
Orange, pomme, tomate, ananas
- Sirop..... 25cl 2.50€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche
- Diabolo 25cl 3.20€
- Limonade 25cl 2.80€

Les Vins AOP en Pichet

	Verre de 12cl	20cl	25cl	50cl
Sylvaner	2.80€	4.60€	5.60€	11.20€
Riesling	3.30€	5.50€	6.60€	13.20€
Muscat	4.70€	7.80€	9.40€	18.80€
Pinot Gris	4.40€	7.30€	8.80€	17.60€
Pinot Noir	3.20€	5.30€	6.40€	12.80€
Gewurztraminer	4.90€	8.10€	9.80€	19.60€
Rosé	2.50€	4.20€	5.00€	10.00€
Côte du Rhône	2.80€	4.70€	5.60€	11.20€
Merlot	3.10€	5.20€	6.20€	12.40€
Sauvignon blanc	3.90€	6.50€	7.80€	15.60€

Apéritif Maison

Crémant et crème de mirabelle

6.30€

Nos Effervescents

- Crémant d'Alsace JB Adam 32.50€
- Crémant d'Alsace Rosé JB Adam 38.00€
- Champagne Lenoble 54.00€

Nos Entrées - Vorspeisen – Starters

	La 1/2	Entière
Salade mixte (cervelas, Gruyère, œuf dur et tomates) <i>Gemischte Salat</i> (Fleischwurst, Schweizer Käse, Ei, Tomaten) <i>Mixed salad</i> (Saveloy, gruyère cheese, egg, tomatoes)	6.80€	11.50€
Foie gras de canard marbré, condiment acidulé à la mangue, brioche toasté <i>Enten Foie Gras mit Gewürztraminer Gelee mit Toast</i> <i>Duck foie gras with Gewurztraminer jelly and toast</i>	10.20€	17.10€
Les escargots à l'alsacienne (6 ou 12) <i>Schnecken nach Elsässer Art</i> (6 oder 12) <i>Alsatian snails</i> (6 or 12)	9.10€	15.90€
Croustillant de choucroute bio et saumon fumé, salade mêlée et crème de raifort <i>Bio-Sauerkraut und Räucherlachs in knusprigem Teig, Salat und cremige Meerrettichsauce</i> <i>Organic sauerkraut and salmon crispy pie, salad and a creamy horseradish sauce.</i>		8.50€
Salade de pot-au-feu <i>Rindfleischsalat - « Pot-au-feu » salad</i>	8.80€	17.20€
Terrine de canard au foie gras maison, chutney de figues, brioche toastée <i>Enten-Terrine und hausgemachtes Foie Gras, Feigen Chutney, geröstetes Brioche</i> <i>Duck terrine and home-made foie gras, fig chutney, toasted brioche</i>		9.50€
Assiette de crudités de saison <i>Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate</i>		6.80€

Nos Plats – Hauptgerichte – Main dishes

Médallions de veau, poêlée de pleurotes, sauce à la crème* 18.80€
*Kalbsmedaillons, gebratene Austernpilze, Sahnesauce**
*Veal medallions, pan-fried oyster mushrooms, cream sauce**

Cordon bleu de veau nature* 19.80€
Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu

- **A la crème et aux champignons** 21.60€
Mit Sahne und Pilze – With cream and mushrooms
- **Au Munster – mit Münster Käse – With munster cheese** 22.60€

Onglet de bœuf à l'échalote* 18.30€
Beefsteakstück mit Schalottensoße - Beef back steak with shallotssauce

**Nos viandes sont servies avec une garniture au choix :
spaetzle, frites, pommes de terre sautées, légumes du moment.*

*Unsere Fleischgerichte werden mit Spaetzle, Pommes, gebratene Kartoffeln oder Gemüse
Our meats are served with spaetzle, fries, fried potatoes or vegetables.*

**Magret de canard poêlé aux girolles, jus au Pinot Noir,
spaetzles et légumes** 21.60€
Gebratene Entenbrust mit Pfifferlingen, Pinot Noir Jus, Spätzle und Gemüse
Pan-fried duck breast with chanterelles, Pinot Noir jus, spaetzle and vegetables

**Escalope de foie gras poêlée sur lit de choucroute bio
et pommes cannelle** 20.60€
Gebratene Foie Gras auf einem BIO-Sauerkrautbett und Apfel mit Zimt
Fried foie gras on a bed of organic sauerkraut and cinnamon-flavored apple

**Le waedele braisé à la bière et au miel,
pommes de terre rissolées et salade** 18.80€
Waedele geschmort mit Honig und Bier, Bratkartoffeln und Salat
Waedele braised with honey and beer, panfried potatoes and green salad

Civet de joues de bœuf, spaetzles 17.00€
Rinderbacken-Eintopf, Spätzle - Beef cheek stew, spaetzle

La planchette de saumon fumé 19.10€
(Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes)
Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes
Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes

Le hamburger alsacien au Munster 18.80€
(Steak haché entre deux galettes de pommes de terre, tomates, oignons rouges, roquette, Munster)
Elsässer Hamburger mit Münsterkäse (Rind- und Schweinehackfleisch zwischen zwei Kartoffelpuffer, Münsterkäse, rot Zwiebel, Tomate und Rucola)
Alsatian hamburger with Munster cheese (Minced beef and pork steak between two potatoes galettes, Munster cheese, red onion, tomato and arugula salad)

Spaetzles à la tomate et au basilic, sauce Gorgonzola et salade <i>Spätzle mit Tomate und Balikum, Gorgonzola Sauce und Salat</i> <i>Spätzles with tomato and basil, Gorgonzola sauce and salad</i>	14.30€
Spaetzles aux lardons, gratinées au Munster et salade <i>Spätzle mit Speck, mit Munster Käse gratiniert, grüner Salat</i> <i>Spätzles with bacon, gratinated with Munster cheese, green salad</i>	14.30€
Bibeleskass, jambon de pays, Munster et pommes sautées <i>Bibeleskaes mit gebratene Kartoffeln, Landrauschsicken, Munster Käse und Zwiebeln</i> <i>Bibeleskaes with panfried potatoes, country ham, Munster and onion</i>	17.90€
Quenelles de foie, sauce échalotes, pommes de terre sautées, salade <i>Leberknödel, Schalottensauce, Bratkartoffeln, Salat</i> <i>Liver dumplings, shallot sauce, pan-fried potatoes, salad</i>	16.50€
Gratin de pommes de terre au Munster, salade <i>Kartoffelauflauf mit Münsterkäse überbacken, Salat</i> <i>Potato gratin with Munster cheese, salad</i>	14.50€
Gratin de pommes de terre au Reblochon, salade <i>Kartoffelauflauf mit Reblochonkäse überbacken, Salat</i> <i>Potato gratin with Reblochon cheese, salad</i>	14.50€

Nos Choucroutes – Sauerkraut

La choucroute de chou bio (Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie) <i>BIO Sauerkraut mit 6 Beilagen - Organic sauerkraut with 6 sides</i>	19.10€
La choucroute royale (Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie et ½ waedele) <i>BIO Sauerkraut « Royale » mit 7 Beilagen – Minimum für 2 Personen</i> <i>Organic « Royale » Sauerkraut with 7 sides – Minimum for 2 person</i>	25.60€/pers.
La choucroute de chou bio aux 3 poissons, sauce beurre blanc <i>BIO Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Organic sauerkraut with fish and butter sauce</i>	21.60€
La choucroute de chou bio au canard (Confit de canard, escalope de foie gras de canard, gésiers de canard confit) <i>BIO Sauerkraut mit Ente - Organic sauerkraut with duck</i>	24.60€

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris.



Nos Tartes Flambées - Flammenkuchen – Flammkuchen

	La ½	Entière
Traditionnelle: crème, oignons, lardons <i>Elsasser Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon</i>	4,90€	8,50€
Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère</i>	5,30€	9,20€
Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>	5,30€	9,20€
Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze – The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>	5,40€	9,50€
Munster : crème, oignons, lardons, Munster <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse – The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>	5,60€	9,90€
Choucroute : crème, lardons, chou à choucroute BIO, oignons <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, BIO Sauerkraut – The traditional with onions, bacon and organic Sauerkraut</i>	5,60€	9,90€
Fines herbes : crème, oignons, ail et ciboulette <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch – The traditional with onions, garlic and chive</i>	4,30€	8,10€
Salade verte, <i>Grüner Salat, Green salad</i>	3,80€	5,80€

Menu enfant 8.90 €

Jusqu'à 10 ans

bis 10 Jahre - until 10 years old

Knack ou Nuggets ou Steak haché avec garniture au choix

Knack oder Hähnchen-Nuggets oder Hacksteak mit Beilage nach Wahl

Sausage or Chicken nuggets or Steak and side dish as desired

2 boules de glace

2 Eis Kugeln – 2 ice scoops

Nos desserts – Nachtische – Desserts

Tarte du jour 5,80€
Kuchen des Tages - Tart of the day

Crème brûlée 6,20€

Baba alsacien au Marc de Gewurztraminer 7,30€

Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly 7,80€

Profiteroles glace vanille, sa sauce chocolat et chantilly 8,10€
Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne
Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Tiramisu 7,80€

Café ou thé gourmand 7,80€

Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados 9,80€
Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert
Tarte flambée with apples, blazed with Calvados

Dame blanche 7,80€
Coupe Dänemark – Vanilla ice cream with hot chocolate sauce

Café ou Chocolat liégeois 7,80€

Sorbets arrosés 8,30€
Beschwipster Eisbecher - Cup of sorbet with brandy

Coupe de glace - Eisbecher - Ice cup
1 boule 2.30€ 2 boules 4.60€ 3 boules 6.90€
Glaces : vanille, chocolat, café, pistache Sorbets : fraise, citron, framboise, mirabelle, poire, mangue, passion
Eisorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie Sorbet : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Pflaume, Birne, Mango, Passionsfrucht
Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio Sorbet: strawberry, lemon, raspberry, plum, pear, mango, passion

Cafeterie & Digestifs

Espresso, Décaféiné 2.30€
Double espresso 4.30€
Grand café 3.10€
Thés, infusions 3.10€
Capuccino, chocolat ou café 3.90€
Café au lait 2.90€

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP 4cl 5.80€
Eau de vie : Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise 4cl 5.80€
Get 27, Baileys, Fernet-Branca 4cl 5.80€
Rhum du moment 4cl 8.90€

La Carte Des Vins

Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace

75cl

37.5cl

ALSACE AOP

Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" à Barr	29.30 €	19.90 €
Pinot Noir Médaille d'Or Cattin à Vœgtlinshoffen	33.40 €	
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim	26.20 €	15.90 €
Pinot "Auxerrois" Vieilles Vignes J.B. Adam	30.90 €	
Klevener de Heiligenstein Klipfel à Barr	32.40 €	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim	25.70 €	14.90 €
Riesling "Kaefferkopf" Schoech à Ammerschwihr	44.20 €	
Pinot Gris Lorentz Réserve à Bergheim	28.30 €	17.50 €
Gewurztraminer Lorentz Réserve à Bergheim	33.90 €	18.90 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim	63.30 €	
Muscat Cave Viticole d'Orschwiller	25.90 €	

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Aligoté	25.00 €
Petit Chablis P. Moreau	39.80 €
Chorey-lès-Beaunes Maillard Père & Fils	57.00 €

LOIRE AOP

Sauvignon Blanc La Petite Perrière	23.90 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie La Gabarre	25.90 €
Pouilly Fumé Domaine Saget	38.00 €
Sancerre Blanc Domaine de la Perrière	48.00 €

LANGUEDOC AOP

Orsou Contes d'Oc	20.50 €
Corbières Blanc Château Etang des Colombes	42.00 €

Nos Vins Rosés

75cl

37.5cl

Côtes du Ventoux Vieux Clocher	18.60 €
Les Galets de Provence	20.50 €
Tavel Arnoux & Fils	24.90 €
IGP Pays d'Oc Cinsault Vignes Antiques	

Nos Vins Rouges

BEAUJOLAIS AOP

Beaujolais Villages Les Merrains	26.00 €	20.50 €
Moulin à Vent L'Eolienne	45.00 €	

BORDEAUX AOP

Château Frontenac	23.90 €	15.00 €
Côtes de Bourg Château La Haute Libarde	30.90 €	20.50 €
Côtes de Blaye Château Rose Bellevue	27.00 €	
Graves Château Brondelle	38.00 €	29.90 €
Château Margaux Grand Tayac	61.00 €	
Haut Médoc Château Camensac	77.00 €	

BOURGOGNE AOP

Pinot Noir Lambert de Valentinois	44.00 €	
Hautes Côtes de Beaune Domaine Confrérie	42.90 €	
Gevrey Chambertin Chapelle & Fils	64.00 €	

LANGUEDOC AOP & SUD OUEST

IGP Pays d'Oc Les Terrasses Château Capitoul	23.90 €	
Malbec du Clos J-L. Baldès	36.90 €	
Gaillac Mas d'Aurel Cuvée Alexandra	36.90 €	
Cahors Triguédina J-L. Baldès	51.00 €	

VAL DE LOIRE AOP

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Morin	34.00 €	
Sancerre Domaine de la Perrière	47.00 €	

CÔTES DU RHÔNE AOP

Côtes du Rhône Vieux Clocher	25.50 €	17.50 €
Vacqueyras Seigneur de Fontimple (Vegan)	40.00 €	25.90 €
Crozes Hermitage Domaine Fayolle Sens	41.00 €	
Côte Rôtie Brune Domaine Barge Gilles	91.00 €	

VINS DU MONDE

Bardolino rosso Donna Lorenza (Italie)	22.90 €
Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	25.90 €
Valpolicella Donna Lorenza (Italie)	27.90 €
Rioja Crianza Monologo (Espagne)	38.90 €

