

## 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
<b>Foie gras de canard marbré, condiment acidulé à la mangue, brioche toasté</b> <i>Enten Foie Gras mit Gewürztraminer Gelee mit Toast</i> <i>Duck foie gras with Gewurztraminer jelly and toast</i>	<b>10.20€</b>	<b>17.10€</b>
<b>Les escargots à l'alsacienne (6 ou 12)</b> <i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)</i> <i>Alsatian snails (6 or 12)</i>	<b>9.10€</b>	<b>15.90€</b>
<b>Croustillant de choucroute <b>bio</b> et saumon fumé, salade mêlée et crème de raifort</b> <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>		<b>8.50€</b>
<b>Assiette de crudités de saison</b> <i>Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate</i>		<b>6.80€</b>

## Nos Choucroutes – Sauerkraut

<b>La choucroute de chou bio</b> (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>	<b>19.10€</b>
<b>La choucroute royale</b> (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>	<b>25.60€/pers.</b>
<b>La choucroute de chou bio aux 3 poissons, sauce beurre blanc</b> <i>BIO Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Organic sauerkraut with fish and butter sauce</i>	<b>21.60€</b>
<b>La choucroute de chou bio au canard</b> (Confit de canard, escalope de foie gras de canard, gésiers de canard confit) <i>BIO Sauerkraut mit Ente - Organic sauerkraut with duck</i>	<b>24.60€</b>

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 Plats – Hauptgerichte – Main dishes

<b>Médallions de veau, poêlée de pleurotes, sauce à la crème*</b>	<b>18.80€</b>
<i>Kalbsmedaillons, gebratene Austernpilze, Sahnesauce*</i>	
<i>Veal medallions, pan-fried oyster mushrooms, creamy sauce*</i>	
<b>Cordon bleu de veau nature*</b>	<b>19.80€</b>
<i>Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu</i>	
• <b>A la crème et aux champignons</b>	<b>21.60€</b>
<i>Mit Sahne und Pilze – With cream and mushrooms</i>	
• <b>Au Munster – mit Münster Käse – With munster cheese</b>	<b>22.60€</b>
<b>Escalope de veau au pistou*</b>	<b>17.50€</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Pistou - Veal escalope with pistou</i>	
<b>Escalope de veau à la crème et champignons*</b>	<b>18.50€</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Sahne Sauce und Pilze – Veal escalope creamy sauce and mushrooms</i>	
<b>Rognons de veau à la moutarde*</b>	<b>18.50€</b>
<i>Kalbsnieren mit Senfsauce – Veal kidneys with mustard sauce</i>	
<b>Onglet de bœuf à l'échalote*</b>	<b>18.30€</b>
<i>Beefsteakstück mit Schalottensoße - Beef back steak with shallotssauce</i>	
<p><b>*Servi avec une garniture au choix :</b>  <b>Spaetzle, frites, pommes de terre sautées, légumes du moment.</b>  <i>Mit Spaetzle, Pommes, gebratene Kartoffeln oder Gemüse serviert</i>  <i>Served with spaetzle, fries, pan-fried potatoes or vegetables.</i></p>	
<b>Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeurs</b>	<b>18.50€</b>
<i>Kalbskopf, « Gribiche » Sauce und Dampfkartoffeln</i>	
<i>Calf's head with « gribiche » sauce and steamed potatoes</i>	
<b>Magret de canard poêlé aux girolles, jus au Pinot Noir, spaetzles et légumes</b>	<b>21.60€</b>
<i>Gebratene Entenbrust mit Pfifferlingen, Pinot Noir Jus, Spätzle und Gemüse</i>	
<i>Pan-fried duck breast with chanterelles, Pinot Noir jus, spaetzle and vegetables</i>	
<b>Escalope de foie gras poêlée sur lit de choucroute bio et pommes cannelle</b>	<b>20.60€</b>
<i>Gebratene Foie Gras auf einem BIO-Sauerkrautbett und Apfel mit Zimt</i>	
<i>Fried foie gras on a bed of organic sauerkraut and cinnamon-flavored apple</i>	

<b>Le waedele braisé à la bière et au miel, pommes de terre rissolées et salade</b>	<b>18.80€</b>
<i>Waedele geschmort mit Honig und Bier, Bratkartoffeln und Salat</i> <i>Waedele braised with honey and beer, panfried potatoes and green salad</i>	
<b>Civet de joues de bœuf, spaetzles</b>	<b>17.00€</b>
<i>Rinderbacken-Eintopf, Spätzle - Beef cheek stew, spaetzle</i>	
<b>La planchette de saumon fumé</b>	<b>19.10€</b>
(Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes) <i>Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes</i> <i>Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes</i>	
<b>Le hamburger alsacien au Munster</b>	<b>18.80€</b>
(Steak haché entre deux galettes de pommes de terre, tomates, oignons rouges, roquette, Munster) <i>Elsässer Hamburger mit Münsterkäse (Rind- und Schweinehackfleisch zwischen zwei Kartoffelpuffer, Münsterkäse, rot Zwiebel, Tomate und Rucola)</i> <i>Alsatian hamburger with Munster cheese (Minced beef and pork steak between two potatoes galettes, Munster cheese, red onion, tomato and arugula salad)</i>	
<b>Spaetzles à la tomate et au basilic, sauce Gorgonzola et salade</b>	<b>14.30€</b>
<i>Spätzle mit Tomate und Balikum, Gorgonzola Sauce und Salat</i> <i>Spätzles with tomato and basil, Gorgonzola sauce and salad</i>	
<b>Spaetzles aux lardons, gratinées au Munster et salade</b>	<b>14.30€</b>
<i>Spätzle mit Speck, mit Munster Käse gratiniert, grüner Salat</i> <i>Spätzles with bacon, gratinated with Munster cheese, green salad</i>	
<b>Bibeleskass, jambon de pays, Munster et pommes sautées</b>	<b>17.90€</b>
<i>Bibeleskaes mit gebratene Kartoffeln, Landrauschicken, Munster Käse und Zwiebeln</i> <i>Bibeleskaes with panfried potatoes, country ham, Munster and onion</i>	
<b>Quenelles de foie, sauce échalotes, pommes de terre sautées, salade</b>	<b>16.50€</b>
<i>Leberknödel, Schalottensauce, Bratkartoffeln, Salat</i> <i>Liver dumplings, shallot sauce, pan-fried potatoes, salad</i>	
<b>Gratin de pommes de terre au Munster, salade</b>	<b>14.50€</b>
<i>Kartoffelauflauf mit Münsterkäse überbacken, Salat</i> <i>Potato gratin with Munster cheese, salad</i>	
<b>Gratin de pommes de terre au Reblochon, salade</b>	<b>14.50€</b>
<i>Kartoffelauflauf mit Reblochonkäse überbacken, Salat</i> <i>Potato gratin with Reblochon cheese, salad</i>	

## Nos Tartes Flambées - Flammenkuchen – Flammkuchen

	La ½	Entière
<b>Traditionnelle : crème, oignons, lardons</b> <i>Elsasser Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon</i>	<b>5.50€</b>	<b>9.90€</b>
<b>Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère</i>	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze – The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>	<b>6.50€</b>	<b>11.90€</b>
<b>Munster : crème, oignons, lardons, Munster</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse – The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>	<b>6.50€</b>	<b>11.90€</b>
<b>Choucroute : crème, lardons, chou à choucroute BIO, oignons</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, BIO Sauerkraut – The traditional with onions, bacon and organic Sauerkraut</i>	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Fines herbes : crème, oignons, ail et ciboulette</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch – The traditional with onions, garlic and chive</i>	<b>5.80€</b>	<b>10.50€</b>
<b>Salade verte, <i>Grüner Salat, Green salad</i></b>	<b>3.80€</b>	<b>5.80€</b>

### **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

<b>Tarte du jour</b> <i>Kuchen des Tages - Tart of the day</i>	<b>5.80€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>6.20€</b>
<b>Baba alsacien au Marc de Gewurztraminer</b>	<b>7.30€</b>
<b>Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly</b>	<b>7.80€</b>
<b>Profiteroles glace vanille, sa sauce chocolat et chantilly</b> <i>Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i> <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>8.10€</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>7.80€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>7.80€</b>
<b>Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados</b> <i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i> <i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i>	<b>13.90€</b>
<b>Meringue glacée, chantilly</b> <i>Baiser mit Eis und Schlagsahne – Meringue with ice cream and whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>Coupe Melba (fruits du moment)</b> <i>Vanilleeis mit Früchte der Saison und Schlagsahne – Vanilla ice cream with seasonal fruits and whipped cream</i>	<b>7.50€</b>
<b>Dame blanche</b> <i>Coupe Dänemark – Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>7.80€</b>
<b>Café ou Chocolat liégeois</b>	<b>7.80€</b>
<b>Sorbets arrosés</b> <i>Beschwipster Eisbecher - Cup of sorbet with brandy</i>	<b>8.30€</b>

### **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

*Eissorten: 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	<b>2.30€</b>
Double espresso	<b>4.30€</b>
Grand café	<b>3.10€</b>
Thés, infusions	<b>3.10€</b>
Capuccino, chocolat ou café	<b>3.90€</b>
Café au lait	<b>2.90€</b>
Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP	4cl <b>5.80€</b>
Eau de vie : Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	4cl <b>5.80€</b>
Get 27, Baileys, Fernet-Branca	4cl <b>5.80€</b>
Rhum du moment	4cl <b>8.90€</b>

## 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 Voegtlinshoffen	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 Ammerschwahr	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 €

