

À LA PRESSION

Verre 25cl 33cl 50cl

- Meteor Grand Malt... 3.20€ 4.20€ 6.40€
- Bière de saison..... 4.20€ 5.50€ 8.40€
- Picon bière..... 3.70€ 4.80€ 7.40€
- Panaché 3.00€ 3.90€ 6.00€
- Monaco 3.00€ 3.90€ 6.00€

EN BOUTEILLE

33 cl

- Desperados 5.00€
- Heineken..... 3.50€
- Pelforth 3.50€
- Bière sans alcool 4.10€

Apéritifs Classiques

- Muscat d'Alsace..... Verre 4.50€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives Verre 7.50€
- 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 5.90€
- Crémant d'Alsace..... Verre 5.20€
- Whisky Jack Daniels..... 4cl 7.00€
- Whisky JB..... 4cl 5.50€
- Pastis 3cl 3.80€
- Martini blanc ou rouge 6cl 4.20€
- Suze, Campari 6cl 4.20€
- Porto rouge ou blanc 6cl 5.50€
- Spritz 12cl 6.50€

Les Eaux

50cl 1L

- Carola bleu, verte, rouge 2.90€ ... 5.50€
- Badoit rouge 33cl 3.50€

Sodas & Jus de Fruits

- Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl 3.50€
- Ice Tea, Pepsi, PepsiMax, Orangina 25cl 3.50€
- Jus de fruits 25cl 3.50€
Orange, pomme, tomate, ananas
- Sirop..... 25cl 1.90€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche
- Diabolo 25cl 2.90€
- Limonade 25cl 2.50€

Les Vins AOP en Pichet

	Verre de 12cl	20cl	25cl	50cl
Sylvaner	2.70€	4.50€	5.50€	10.20€
Riesling	3.20€	6.30€	7.60€	12.20€
Muscat	4.50€	7.20€	10.30€	16.50€
Pinot Gris	4.20€	7.10€	8.40€	13.90€
Pinot Noir	3.10€	6.10€	7.20€	11.80€
Gewurztraminer	4.50€	7.20€	10.30€	16.50€
Gewurztraminer VT	7.50€	10.00€	11.50€	20.00€
Rosé	2.30€	4.20€	5.40€	8.20€
Côte du Rhône	2.70€	4.50€	5.50€	10.20€
Merlot	3.00€	5.90€	6.50€	12.00€
Sauvignon blanc	3.70€	6.50€	7.90€	14.80€

Apéritif Maison

Crémant et crème de mirabelle

6.00€

Nos Effervescents

- Crémant d'Alsace JB Adam 30.50€
- Crémant d'Alsace Rosé JB Adam 36.00€
- Champagne Lenoble 51.00€

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>Kartoffelaufwurf mit Münsterkäse überbacken, Salat</i> <i>Potato gratin with Munster cheese, salad</i>	14.50€
Gratin de pommes de terre au Reblochon, salade <i>Kartoffelaufwurf 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 2.20€
Double espresso 3.80€
Grand café 2.50€
Thés, infusions 2.90€
Capuccino, chocolat ou café 3,50€
Café au lait 2.80€

Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP 4cl 5.50€
Eau de vie : Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise 4cl 5.50€
Get 27, Baileys, Fernet-Branca 4cl 5.50€
Rhum du moment 4cl 8.50€

La Carte Des Vins

Nos Vins Blancs et Pinot Noir d'Alsace

75cl

37.5cl

ALSACE AOP

Pinot Noir "Rouge d'Ottrott" à Barr	28.30 €	18.90 €
Pinot Noir Médaille d'Or Cattin à Vœgtlinshoffen	31.40 €	
Pinot Noir Réserve Lorentz à Bergheim	25.20 €	14.90 €
Pinot "Auxerrois" Vieilles Vignes J.B. Adam	29.90 €	
Klevener de Heiligenstein Klipfel à Barr	30.40 €	
Riesling Lorentz Réserve à Bergheim	24.70 €	13.90 €
Riesling "Kaefferkopf" Schoech à Ammerschwihr	42.20 €	
Pinot Gris Lorentz Réserve à Bergheim	27.30 €	16.50 €
Gewurztraminer Lorentz Réserve à Bergheim	31.90 €	17.90 €
Gewurztraminer Vendanges Tardives Lorentz à Bergheim	61.30 €	
Muscat Cave Viticole d'Orschwiller	24.90 €	

BOURGOGNE AOP

Bourgogne Aligoté	24.00 €
Petit Chablis P. Moreau	37.80 €
Chorey-lès-Beaunes Maillard Père & Fils	55.00 €

LOIRE AOP

Sauvignon Blanc La Petite Perrière	22.90 €
Muscadet Sèvre & Maine sur Lie La Gabarre	24.90 €
Pouilly Fumé Domaine Saget	36.00 €
Sancerre Blanc Domaine de la Perrière	46.00 €

LANGUEDOC AOP

Orsou Contes d'Oc	19.50 €
Corbières Blanc Château Etang des Colombes	40.00 €

Nos Vins Rosés

75cl

37.5cl

Côtes du Ventoux Vieux Clocher	17.60 €
Les Galets de Provence	19.50 €
Tavel Arnoux & Fils	23.90 €
IGP Pays d'Oc Cinsault Vignes Antiques	22.90 €

Nos Vins Rouges

BEAUJOLAIS AOP

Beaujolais Villages Les Merrains	25.00 €	19.50 €
Moulin à Vent L'Eolienne	43.00 €	

BORDEAUX AOP

Château Frontenac	22.90 €	14.00 €
Côtes de Bourg Château La Haute Libarde	29.90 €	19.50 €
Côtes de Blaye Château Rose Bellevue	26.00 €	
Graves Château Brondelle	36.00 €	28.90 €
Château Margaux Grand Tayac	59.00 €	
Haut Médoc Château Camensac	75.00 €	

BOURGOGNE AOP

Pinot Noir Lambert de Valentinois	42.00 €	
Hautes Côtes de Beaune Domaine Confrérie	40.90 €	
Gevrey Chambertin Chapelle & Fils	62.00 €	

LANGUEDOC AOP & SUD OUEST

IGP Pays d'Oc Les Terrasses Château Capitoul	22.90 €	
Malbec du Clos J-L. Baldès	34.90 €	
Gaillac Mas d'Aurel Cuvée Alexandra	34.90 €	
Cahors Triguédina J-L. Baldès	49.00 €	

VAL DE LOIRE AOP

Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Morin	32.00 €	
Sancerre Domaine de la Perrière	45.00 €	

CÔTES DU RHÔNE AOP

Côtes du Rhône Vieux Clocher	24.50 €	16.50 €
Vacqueyras Seigneur de Fontimple (Vegan)	38.00 €	24.90 €
Crozes Hermitage Domaine Fayolle Sens	39.00 €	
Côte Rôtie Brune Domaine Barge Gilles	89.00 €	

VINS DU MONDE

Bardolino rosso Donna Lorenza (Italie)	21.90 €
Montepulciano d'Abruzzo (Italie)	24.90 €
Valpolicella Donna Lorenza (Italie)	26.90 €
Rioja Crianza Monologo (Espagne)	36.90 €

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.
Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

