

Menu terroir à 29,00 €

Demi-douzaine d'escargots
6 Schnecken

Ou/Oder

Assiette de crudités
Rohkostteller

&

La choucroute aux 5 garnitures
Sauerkraut „Elsässer Art“
mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln

Ou/Oder

Filet de sandre sur lit de choucroute
au raifort et pommes vapeur
Zanderfilet auf Sauerkraut mit
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

&

Baba au Rhum
Rum Savarin

Ou/Oder

Crème brûlée flambée
au Grand Marnier

Menu à 36,20 €

Salade de chèvre chaud sur toast tomate
et pesto, boeuf séché,

vinaigrette au balsamique blanc

Salat mit Warmer Ziegenkäsetoasts an

Tomate und Pesto,

Getrocknetes Rindfleisch,

Balsamicodressing

&

Faux-filet Simmental poêlé
maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky,
pommes frites

Simmental Rumsteack an Krauterbutter

oder Pfeffer-Whisky-Sauce,

Hausgemachte Pommes Frite

&

Moelleux au chocolat

Lauwarmes Schokoladenküchlein

Ou/Oder

Sorbet citron maison arrosé

Zitronen Sorbet übergossen

Menu enfant à 8 €

Kindermenü (-12ans)

Spatzle gratinés aux jambon et
champignons - Glace

Gratinierte Spätzle mit Schinken
und Champignons - Eis

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

Menu Coup de Cœur

45 €

Pâté en croûte de volaille au ris de veau et foie gras, salade folle
Pastete in Teig mit Geflügel, Kalbsbries und Foie gras, Salad

&

Saltimbocca de veau à la mozzarella et au basilic, sauce marsalla,
concassé de tomates, tagliatelles fines
Kalbs Saltimbocca mit Mozzarella und Basilikum gefüllt, Marsallasoße,
Tomaten, feine Bandnudeln

&

Supplément 8 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade
Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert

&

Fricassée de pêches, abricots poêlés au miel et pistache verte d'Iran,
sorbet melon
Pfirsichfrikassee, gebratene Aprikosen mit Honig und iranischen grünen Pistazien,
Melonensorbet

Les fromages :

Trilogie de fromages

Dreierlei Käse

8,00 €

Munster flambé au marc de Gewurztraminer, salade

Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert

8,00 €

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Escargots à l'alsacienne les 6 : 8,00 € les 12 : 16,00 €
Schnecken Elsässer Art

Salade de chèvre chaud sur toast tomate et pesto, boeuf séché,
vinaigrette au balsamique blanc
Salat mit Warmer Ziegenkäsetoasts an Tomate und Pesto,
Getrocknetes Rindfleisch, Balsamicodressing 12,00 €

Salade fraîcheur aux lentilles corail et légumes de printemps,
vinaigrette au balsamique blanc
Frühlingsalat an Rosa Linzen und Frühlingsgemüse,
weißer Balsamico Dressing 12,00 €

Salade alsacienne, cervelas, emmental, oeuf dur, tomate)
Elsässer Wurstsalat (Servalas, Schweizerkäse, Tomate, Ei) 13,50 €

Pâté en croûte de volaille au ris de veau et foie gras, salade folle
Pastete in Teig mit Geflügel, Kalbsbries und Foie gras, Salad 16,00 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf toasté
Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney
und gegrillter Kougelhopf 16,80 €

Poêlées de Spatzle

Spätzlepfännchen

- Spatzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons
Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons 13,00 €

- Spatzle gratinées aux jambon et champignons
Spätzlegratin mit Schinken und Champignons 13,00 €

- Spatzle au munster et lardons confits à la bière
Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt 14,50 €

Les poelées de spatzle sont accompagnées de salade verte.
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

**Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.
Tout changement sur la carte sera facturé. Jede änderung wird fakturiert.
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.**

Les plats

Hauptspeisen

Filet de sandre sur lit de choucroute, sauce raifort, pommes vapeur Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln	18,20 €
Véritable Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre Traditionelle Königinpastete mit Butterstagliatelle	16,50 €
Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, Pommes de terre sautées et salade verte Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen und gerollt) Bratkartoffeln und Salat	15,50 €
Choucroute aux 5 garnitures, pommes vapeur (lard fumé et frais, kassler, knack, saucisses à frire) Sauerkraut „Elsässer Art“ mit 5 Garnierungen, Salzkartoffeln	17,20 €
(Geräucherter und frischer Speck, Kassler, Strasburger und Brad Würsten)	
Faux-filet Simmental poêlé beurre maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky, pommes frites maison, légumes Simmental Rumsteack an Krauterbutter oder Pfeffer-Whisky Sosse, Hausgemachte Pommes Frites, Gemüse	21,20 €



Cordon bleu de volaille, sauce crème, pommes frites maison, légumes Geflügel Cordon bleu, Rahmsosse, Hausgemachte Pommes frites	18,50 €
Saltimbocca de veau à la mozzarella et au basilic, sauce marsalla, concassé de tomates, tagliatelles fines Kalbs Saltimbocca mit Mozzarella und Basilikum gefüllt, Marsallasoße, Tomaten, feine Bandnudeln	24,20 €

Les Tartes flambées

Flammkuche

Plat convivial par excellence, la tarte flambée se pose au centre de la table et se partage avant l'arrivée de la prochaine.

Bien entendu c'est en la mangeant avec les mains qu'elle dévoile tout son charme.

Toutes les tartes flambées sont avec lardons et oignons

Der Flammkuchen ist ein sehr geselliges Gericht !

Er wird in die Mitte des Tisches gestellt und man teilt ihn bis der nächste serviert wird.

Mit den Händen gegessen ist er noch besser !

Alle Flammkuchen sind mit Speck und Zwiebeln

- ◆ Tarte flambée **traditionnelle** 8,50 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **gratinée** 9,00 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweizerkäse überbacken
- ◆ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 9,00 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **au munster** et au cumin 12,00 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment : **Chèvre-miel**

Lardons, oignons, fromage de chèvre et miel

Speckwürfeln, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig

13,50 €

supplément gratinée 1.00 €

- ◆ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 11,00 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 14,00 €
- Petite salade verte / kleiner grüner Salat 3,00 €
- Petite crudité / gemischter Rohkost Salat 5,00 €

Pour les végétariens les tartes flambées peuvent être sans lardons.

Für Vegetarier können wir die Flammkuchen auf Anfrage ohne Speck zubereiten.

Les additions se font par table. Wir machen Tischrechnungen.
Tout changement sur la carte sera facturé. Jede änderung wird fakturiert.
Tous les prix sont nets, taxes et service compris.

Les gourmandises maisons

Tarte de Mamie et sa boule de glace vanille maison Omas Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis	7,00 €
Moelleux au chocolat Extra bitter Lauwarmes Shokoküchlein	6,50 €
Café liégeois Eiskaffee	7,00 €
Café gourmand Expresso mit kleine Dessertvariationen	7,50 €
Coupe de fruits melba Obst und Eis becher	8,50 €
Baba au Rhum Rum Savarin	9,00 €
Crème brûlée flambée au Grand Marnier Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert	9,00 €

Les parfums de glaces et sorbets Maison :

Hausgemachtes Eis :

Glaces : Vanille, café, chocolat extra bitter,
Sorbets : fraise, citron, mangue, framboise et melon

Tulipe croustillante de glaces maison (3 boules au choix) Knusprige EisTulpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	9,00 €
Meringue glacée (2 boules au choix) Eisbaiser mit Sahne (2 Kugeln nach Wahl)	9,00 €
Irish coffee	9,00 €
Sorbet citron maison arrosé Zitronensorbet übergossen	9,00 €
Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis	9,00 €
Tarte flambée aux pommes et à la cannelle Flammkuchen mit Apfel und Zimt	11,00 €
Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados	14,00 €

Dessert du Chef

Fricassée de pêches, abricots poêlés au miel et pistache verte d'Iran, sorbet melon Pfirsichfrikassee, gebratene Aprikosen mit Honig und iranischen grünen Pistazien, Melonensorbet	9,00 €
--	--------