

## Les entrées

## Vorspeisen

Les escargots à l'alsacienne les 6 : 7.20 € les 12 : 14.40 €

*Die Schnecken Elsässer Art*

Salade au chèvre chaud sur toast tomate, magret de canard fumé et  
crème balsamique 10.90€

*Salat an warmer Ziegekäse auf Tomatentoast, geraucherte Entebrust,  
Balsamicodressing*

Salade d'automne, émincé de blanc de volaille, noix et fruits secs,  
vinaigrette au balsamique blanc

*Herbstsalat an Geflügel, Nüssen und getrocknete Früchte,  
Weißer Balsamico Dressing*

Foie gras de canard « maison », chutney de fruits, pain de campagne toasté

*Hausgemachte Entestopfleberpastete, Fruchtchutney  
Gegrilltes Bauernbrot* 15.50€



## Les spécialités

Filet de truite saumonée du Heimbach sur lit de choucroute au raifort  
et pommes vapeur 16.20 €

*Lachsforellenfilet aus dem Heimbach auf Sauerkrautbeet,  
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln*

Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre 11,40 €

*Traditionelle Koeniginpastete, Butterstagliatelle*

Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé,  
Pommes de terre sautées et salade verte 13,20 €

*Knusprige Schweinefüße, ohne Knochen, Bratkartoffeln und Salat*

Tête de veau, duo de sauces, pommes vapeur 14,80 €

*Gekochter Kalbskopf, zweierlei Soßen, Salzkartoffeln*

Choucroute garnie à l'alsacienne, pommes vapeur 16,20 €

*Sauerkraut nach Elsässer Art, Salzkartoffeln*

Filet de rumsteak poêlé au poivre et whisky ou maître d'hôtel,  
pommes frites maison 18,20 €

*Rumsteackfilet an Krauterbutter oder Pfeffer und Whisky Sosse,*

## Poêlés de Spätzle

## Spätzlepfännchen

- Gratinés aux légumes et champignons 10.20 €  
*Überbacken mit Gemüse und Pilzen*
- Gratinés aux jambon et champignons 10.20 €  
*Überbacken mit Schinken und Pilzen*
- Au munster et lardons confits à la bière 11,80 €  
*Mit Munsterkäse und Speck*

Les poelées de spätzle sont accompagnées de salade verte *Dies Spätzlepfännchen sind mit grüner Salat*

## Au gré du marché...

## Nach der Jahreszeit...

- Soupe de potiron, croutons dorés 7.80 €  
*Kurbisrahmsuppe, Croutons*
- Salade frisée aux petits lardons et oeuf poché, croutons dorés 9.50 €  
*Salad an speckwürfeln, pochiertes Ei, Croutons*
- Os à moelle au fourreau à la fleur de sel et thym, bouquet de salade, pain grillé 10.80€  
*Markknochen an Fleur de Sel und Thymian, Salat, Gegrilltes Brot*
- Terrine de ris de veau et jambon fumé, vinaigrette à la figue 12.50 €  
*Kalbsbries und geraucherte Schinken Terrine, Feige Dressing*



- Escalope de thon cuit plancha, pipérade de poivrons aux épices douces et pistou de basilic pourpre 18.50 €  
*Thunfischschnitzel auf der plancha, Paprika Piperade an feine Gewürze, pistou aus Lila Basilikum*

- Côtelettes de canard rôties à la sauge, poêlées de pommes rattes et cèpes, jus réduit 19.80 €  
*Entekotellet gebraten an Salbei, Kartoffelkipferln und Steinpilzen, Bratensosse*



## Menu terroir à 23,80 €

Demi-douzaine d'escargots

*Halbdutzend Schnecken*

Ou/Oder

Soupe de potiron, croustons dorés

*Kurbisrahmsuppe, Croutons*

&

La choucroute garnie à l'alsacienne

*Elsässer Sauerkraut*

Ou/Oder

Filet de truite saumonée du Heimbach  
sur lit de choucroute au raifort

et pommes vapeur

*Lachsforellenfilet aus dem Heimbach*

*auf Sauerkrautbeet,*

*Meerrettichsoße, Salzkartoffeln*

&

Tarte maison

*Hausgemachterkuchen*

Ou/Oder

Crème brûlée flambée

au Grand Marnier

Assortiment de fromages

*Käseauswahl* 6.90 €

## Menu à 29,50 €

Salade au chèvre chaud sur toast  
tomaté, magret de canard fumé et

crème balsamique

*Salat an warmer Ziegekäse auf To-*

*matenttoast, geraucherte Entebrust,*

*Balsamicodressing*

&

Filet de rumsteak poêlé au poivre ou  
maître d'hôtel, pommes frites

*Rumsteackfilet an Krauterbutter oder*

*Pfeffersosse, Pommes Frites*

&

Moelleux au chocolat

Ou.Oder

Sorbet citron arrosé

*Zitronen Sorbet übergossen*

## Menu enfant

à 7.50 €

Spatzle gratinés au

jambon et champignons

Glace

## Menu Coup de cœur à 38.00 €

*Supplément accord mets et vins : 12 €*

Foie gras de canard « maison », chutney de fruits,  
pain de campagne toasté  
*Hausgemachte Entestopfleberpastete, Fruchtchutney  
Gegrilltes Bauernbrot*

&

Escalope de thon cuit plancha, pipérade de poivrons aux épices  
douces et pistou de basilic pourpre  
*Thunfischschnitzel auf der plancha, Paprika Piperade  
an feine Gewürze, pistou aus Lila Basilikum*

Côtelettes de canard rôtis à la sauge,  
poêlées de pommes rattes et cèpes, jus réduit  
*Entekotellet gebraten an Salbei, Kartoffelkipferln und Steinpilzen,  
Bratensosse*

&

Crumble de fruits de saison, crème glacée à la crème fraîche  
des Hautes Alpes et coulis de fruits rouges  
*Fruchtkrumble, Hautes alpes Rahm Eis, rotte Früchte Coulis*

## Les gourmandises maisons

- |   |        |
|---|--------|
| * Café gourmand                             | 6,50 € |
| • Crème brûlée flambée au Grand Marnier     | 6.50 € |
| • Moelleux au chocolat                      | 6.50 € |
| • Coupe de fruits de saison façon melba     | 6.50 € |
| • Tarte flambée aux pommes et à la cannelle | 9.40 € |

## Le dessert du chef 8 €



Crumble de fruits de saison, crème glacée à la crème fraîche  
des Hautes Alpes et coulis de fruits rouges  
*Fruchtkrumble, Hautes alpes Rahm Eis, rotte Früchte Coulis*

*Les aditions se font par table, Wir machen Tischrechnungen  
Tous les prix sont nets taxes et service compris.*

## Les Tartes flambées

Tarte flambée traditionnelle♦ Flammkuchen Traditional mit Speck und Zwiebeln	6,70 €
Tarte flambée gratinée♦ Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln überbacken mit Schweizerkäs	6,90 €
Tarte flambée à l'ail et ciboulettes♦ Flammkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch, Speck und Zwiebeln	6,90 €
Tarte flambée au munster et au cumin♦ Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln	9.90 €

*Tarte flambée du moment♦ : Chèvre*  
*Fromage de chèvre, miel, lardons,, oignons*  
*Ziegekäse, Honig, Speckwürfeln, Zwiebeln 10.50 €*

Tarte flambée aux pommes et à la cannelle Flammkuchen mit Apfel und Zimt	9.40 €
---	--------

- ♦ Pour les végétariens les tartes flambées peuvent être sans lardons.  
Für Vegetarier kann der Flammkuchen ohne Speck sein.

*Les additions se font par table, Wir machen Tischrechnungen*  
*Tous les prix sont nets taxes et service compris.*