

Poêlés de Spätzle

Spätzlepfännchen

- | | |
|---|---------|
| - Gratinés aux légumes et champignons
<i>Überbacken mit Gemüse und Pilzen</i> | 11.20 € |
| - Gratinés aux jambon et champignons
<i>Überbacken mit Schinken und Pilzen</i> | 11.20 € |
| - Au munster et lardons confits à la bière
<i>Mit Munsterkäse und Speck</i> | 12,50 € |

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

Les Tartes flambées

- | | |
|---|---------|
| Tarte flambée traditionnelle♦
Flammkuchen Traditional mit Speck und Zwiebeln | 7,00 € |
| Tarte flambée gratinée♦
Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln überbacken mit Schweizerkäs | 7,30 € |
| Tarte flambée à l'ail et ciboulettes♦
Flammkuchen mit Knoblauch und Schnittlauch, Speck und Zwiebeln | 7,30 € |
| Tarte flambée au munster et au cumin♦
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln | 10.10 € |

Tarte flambée du moment♦ : chèvre

Lardons, oignons, fromage de chèvre, miel

Speck, zwiebeln, Ziegekäse, Honig 10.60 €

- | | |
|---|--------|
| Tarte flambée aux pommes et à la cannelle
Flammkuchen mit Apfel und Zimt | 9.60 € |
| Tarte flambée aux myrtilles
Flammkuchen mit Heidelbeeren | 9.60 € |

Menu terroir à 25,20 €

Demi-douzaine d'escargots

Halbdutzend Schnecken

Ou/Oder

Assiette de crudités

Rohkostteller

&

La choucroute garnie à l'alsacienne

Elsässer Sauerkraut

Ou/Oder

Filet de sandre sur lit de choucroute
au raifort et pommes vapeur

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

&

Tarte maison

Hausgemachterkuchen

Ou/Oder

Crème brûlée flambée

au Grand Marnier

Menu à 31,20 €

Tartine de chèvre frais et miel, bœuf

séché artisanal et bouquet de salade

Frischer Ziegekäse und Hoonig auf

Brot, Getrocknetes Rindfleisch, Salat

&

Faux-filet simmental poêlé au poivre

ou maître d'hôtel, pommes frites

Rumsteack Simmental an Krauter-

butter oder Pfeffersosse,

Pommes Frites

&

Moelleux au chocolat

Ou.Oder

Sorbet citron arrosé

Zitronen Sorbet übergossen

Menu enfant à 7.50 €

Kindermenu (-12ans)

Spatzle gratinés au jambon

et champignons - Glace

Spatzle überbacken mit

Schinken und Pilzen -Eis

Les aditions se font par table,

Wir machen Tischrechnungen

Tous les prix sont nets taxes et service compris.

Les fromages :

Trilogie de fromages

Dreierlei Käs

7.50 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade

Munsterkäs an Marc de gewurztraminer flambiert 7.50 €

Du lundi au vendredi midi

Menu du jour

Choisissez entre différentes entrées, plats principaux et desserts
(voir sur ardoise)

et **composez votre menu selon vos envies**

Plat principal (<i>Hauptgericht</i>)	8.70 €
Entrée plat ou plat dessert	11.20 €
<i>Vorspeise-Hauptgericht oder Hauptgericht Nachspeise</i>	
Menu complet <i>komplettes Menu</i> :	13.70 €

Les gourmandises maisons

Tarte maison et sa boule de glace vanille maison 5,60 €
Hausgemachter Kuchen und sein Hausgemachtes Vanille Eißbällchen

Café liégeois 6.00 €
Eiskaffe

-Moelleux au chocolat Extra bitter 6.50 €
Launarnes Extra bitter Sholotörtchen

Café gourmand 7,00 €
Expresso mit verschiedene Süßigkeiten

- Crème brûlée flambée au Grand Marnier 7.50 €

Coupe de fruits melba, glace faite maison
Obstbecher mit Hausgemachtes Eis 7.00 €

Trilogie de glaces avec chantilly 6.50 €
Drei Kugel Eis mit Sahne

Sorbet citron maison arrosé au marc de gewürztraminer
Hausgemachtes Zitroneneis mit Marc de Gewürztraminer 7.80 €

Meringue glacée 7.20 €
Eisbaiser mit Sahne

Irish coffee 6.80 €

Menus du jour du 10 au 14 août

↳ Les entrées :

- > Salade bergère / Salade mit Käsestreifen
- > Pissaladière / Zwiebelkuchen Nizza Art
- > Hure, crudités / Wurst in Sulze, Rohkost

↳ Les plats principaux :

- > Emincé de dinde tandoori, tagliatelles
Pute Streifen Tandoori, Tagliatelle
- > Côte de porc pané, pommes sautées
Panierte Schweinekotlet, Bratkartoffeln
- > Torsades gratinés aux cébettes et champignons
Nudeln überbacken mit Pilzen und Cebette

Supplément 2.50 €

- > Steak de thon rouge albacore, piperade de poivrons et tomates, pommes vapeur
Thunfischsteak, Paprika und tomate Piperade,

↳ Les desserts

- > Vacherin / Eistorte
- > Baba au rhum / Rhumkuchen
- > Tiramisu mirabelle

Sur place :

Plat principal :	8.70 €
Entré plat /plat dessert:	11.20 €
Menu complet :	13.70 €

Menus du jour sont disponibles
tous les midis du lundi au
vendredi, sauf jour férié.