

La Couronne c'est :

- du personnel consciencieux et dynamique pour vous servir au mieux.
- un accueil 7 jours /7, *le restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi*.
- des menus du jour au choix du mardi au vendredi.
- une carte de spécialités alsaciennes et des suggestions de saison.
- deux salles de restauration et des menus spéciaux pour accueillir vos fêtes de famille.
- Un hôtel douillet où se mêlent traditions et modernité pour votre plus grand confort.
- Un site internet et une page Facebook régulièrement actualisés pour mieux nous suivre.

**COMMANDEZ VOTRE BON
CADEAU EN LIGNE !**



Pour les personnes allergiques vous pouvez consulter notre personnel,
une liste des produits allergènes est à disposition au bar.

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 apéritifs

Picon bière	25 cl	3,80 €	50cl	7,20 €
Cynar bière	25 cl	3,80 €		
Martini rouge, blanc ou rosé	5 cl			4,50 €
Suze, Porto ou porto blanc	5 cl			4,50 €
Kir vin blanc (cassis, mûre, pêche)	10 cl			3,30 €
Verre de muscat	10 cl			4,30 €
Verre de gewurztraminer	10 cl			4,70 €
Ricard	2cl			3,00 €
Ricard tomate ou perroquet	2 cl			3,10 €
Campari	4 cl			5,50 €
Campari orange	10 cl			7,00 €

Les pétillants

Verre de crémant blanc	10 cl			5,00 €
Verre de crémant rosé	10 cl			5,30 €
Kir royal crémant (cassis, mûre, pêche)	10 cl			5,30 €
Apérol Spritz, Limoncello Spritz, Hugo, Gin Tonic	15 cl			8,00 €

Les bières

La boère du moment : voir tableau

Météor Pils pression	25 cl	3,00 €	50 cl	5,80 €
Météor Pils sirop	25 cl	3,00 €	50 cl	5,80 €
Panache, Monaco	25 cl	3,00 €	50 cl	5,80 €
Hefe Weißen	50 cl			5,90 €
Bière sans alcool	33 cl			3,50 €
Hefe sans alcool	50 cl			5,90 €

Les whiskys

	5 cl			
Clan Campbell, Jameson				7,00 €
Hepp	Whisky Alsacien Single Malt			12,80 €
Lagavulin	16 ans, Single malt scotch whisky			18,50 €

Les boissons

Sirop à l'eau	20 cl			1,60 €
Diabolo (limonade et sirop)	20 cl			2,20 €
Jus de fruits	25 cl			
- pomme,				3,50 €
- orange Sautter				4,00 €
- tomate, raisin, ananas Sautter				4,50 €
Fuzetea	25 cl			3,60 €
Eau, plate, pétillante ou légère	50 cl			2,80 €
Coca-cola 33cl, Coca zéro 33 cl, Orangina	25 cl			4,00 €
Miss tonic	33 cl			3,80 €
Schweppes agrumes	20 cl			4,00 €
Perrier	33 cl			4,40 €

Les suggestions au verre

Blanc

Sylvaner Cave de Cleebourg

10 cl : 3,20 € 25 cl : 6,40 € 50 cl : 12,80 € 75 cl : 19,20 €

Auxerrois « Lièvre de Mars » Cave de Cléebourg

10 cl : 3,20 € 25 cl : 6,40 € 50 cl : 12,80 € 75 cl : 19,20 €

Il était une fois ... Côte du Rhône Blanc

10 cl : 4,80 € 25 cl : 9,60 € 50 cl : 19,20 € 75 cl : 28,50 €

Rosé :

La nuit tous les chats sont gris Var

10 cl : 3,30 € 25 cl : 6,60 € 50 cl : 13,20 € 75 cl : 19,80 €

Flamand Rose Cave de Cléebourg

10 cl : 4,00 € 25 cl : 8,00 € 50 cl : 16,00 € 75 cl : 24,00 €

Rouge :

Côtes-du-Roussillon Lafage

10 cl : 5,00 € 25 cl : 10,00 € 50 cl : 20,00 € 75 cl : 30,00 €

Bourgogne Pinot noir Dampt Frères

10 cl : 7,10 € 25 cl : 14,20 € 50 cl : 28,40 € 75 cl : 42,50 €

Saint Estêphe Château Beau Site

10 cl : 8,00 € 25 cl : 16,00 € 50 cl : 32,00 € 75 cl : 48,00 €



Petites entrées

Kleine Vorspeisen

Petite crudités Kleiner Gemüse Salatteller	6,00 €
Petite malicette au munster et jambon fumé sur salade Kleine Laugenstange mit Munsterkäse und Geraucherter Schinken, Salat	7,00 €
Petite assiette campagnarde Salade, fromage , charcuterie, œuf, ... Kleine Landprodukte Teller	9,00 €
6 escargots à l'alsacienne 6 Schnecken Elsässer Art	10,50 €

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

Salade fraîcheur, aux légumes et pickles de saison Salat an Gemüse und Pickles nach der Jahreszeit	12,00 €
Assiette campagnarde Salade, Fromage, charcuterie, œuf, salade de pommes de terre, tomate Landprodukte Teller Salat, Käse, Wurst, Eier, Kartoffelsalat, Tomate	13,50 €
Malicette au munster et jambon fumé sur salade Laugenstange mit Munsterkäse und Geraucherter Schinken, Salat	12,50 €
Salade alsacienne : cervelas, emmental, oeuf dur, tomate Elsässer Wurstsalat : Servelas, Emmenthaler, Tomate, Ei	13,50 €
Salade césar aux aiguillettes de poulet crispy La véritable salade césar se sert avec une vinaigrette aux œufs et anchois César Salat an Hähnchen Streifen Crispy (Der Richtige Ceasar Salat wird bedient mit einem Dressing mit Eiern und Sardellen)	14,50 €
Foie gras de canard maison, pommes confites, brioche toastée Hausgemachte Enteleberpastete mit kandierte Äpfeln, gegrillter Hefekuchen	17,00 €

Menu terroir à 32,90 €

Petite crudités
Kleiner Gemüse Salatteller
Ou/Oder

Tartine au munster
et jambon fumé sur salade
Kleiner Toastbrot mit Munsterkäse
und Geraucherter Schinken, Salat

&

Choucroute aux 5 garnitures,
pommes vapeur
(lard fumé et frais, kassler, Knack,
saucisses à frire)

Sauerkraut „Elsässer Art“ mit
5 Garnierungen, Salzkartoffeln
(Geräucherter und frischer Speck, Kassler,
Strasburger und Brad Würsten)
Ou/Oder

Filet de sandre sur choucroute,
sauce raifort, pommes vapeur
Zanderfilet auf Sauerkraut mit
Meerrettichsauce und Salzkartoffeln

&

Baba au Rhum
Rum Savarin

Ou/Oder

Crème brûlée flambée
au Grand Marnier

Menu à 39,50 €

6 Escargots à l'alsacienne
6 Schnecken Elsässer Art

&

Pièce de bœuf grillé
maître d'hôtel **ou** sauce poivre-whisky,
pommes frites maison, légumes
Rindfleisch Stück gegrillt an Kräuter-
butter **oder** Pfeffer-Whisky sosse,
Hausgemachte Pommes Frite, Gemüse

&

Moelleux au chocolat
Lauwarmes Schokoladenküchlein
Ou/Oder

Sorbet citron maison arrosé
Zitronen Sorbet übergossen

Menu enfant à 10 €

Kindermenü (-12ans)

Spätzle gratinés
aux jambon et champignons
Gratinierte Spätzle mit Schinken
und Champignons

Ou/oder

Bouchée à la reine,
tagliatelle au beurre
Traditionelle Königinpastete mit
Buttertagliatelle

&

Eis /Glace

C'est bon,

C'est fait **Maison !**

Les fromages :

Trilogie de fromages de nos régions
Dreierlei Käse

8,00 €

Poêlées de Spätzle

Spätzlepfännchen

- Spätzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons
Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons 15,00 €
- Spätzle gratinées aux jambon et champignons
Spätzlegratin mit Schinken und Champignons 15,00 €
- Spätzle au munster et lardons confits à la bière
Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt 16,50 €

Les poêlées de Spätzle sont accompagnées de salade verte.
Alle Spätzlepfännchen werden mit einem Beilagensalat serviert.

Les incontournables

Hauptspeisen

- Filet de sandre sur choucroute, sauce raifort, pommes vapeur 19,90 €
Zanderfilet auf Sauerkraut mit Meerrettichsauce und Salzkartoffeln
- Véritable Bouchée de la reine Marie Leszczynska, 19,50 €
(veau, volaille et quenelles de veau maison) tagliatelle au beurre
Traditionelle Pastete von der Königin Marie Leszczynska
(Kalbfleisch, Geflügel und Hausgemachte Kalbsklößen) Butterspaghetti
- Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, 18,00 €
Pommes de terre sautées et salade verte
Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen und gerollt)
Bratkartoffeln und Salat
- Jarret de porc caramélisé au picon, choucroute, pommes vapeur 19,90 €
Schweinehaxe an Picon Karamellisiert, Sauerkraut, Salzkartoffeln
- Cordon bleu de volaille, sauce à la crème, frites, légumes 19,50 €
Geflügel Cordon bleu, Rahmsosse, Pommes frites, Gemüse
- Faux-filet Simmental poêlé 23,50 €
maître d'hôtel ou sauce poivre-whisky, pommes frites
Simmental Rumsteack an Kräuterbutter oder Pfeffer-Whisky-Sauce,
Hausgemachte Pommes Frite
- Joues de porc à la bière, Spätzle maison, oignons frits 20,50 €
Schweinebacken an Bier, hausgemachte Spätzle, geröstete Zwiebel

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** 10,00 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ♦ Tarte flambée **gratinée** 11,00 €
Flammkuchen Überbacken : Speck, Zwiebeln und Emmenthaler
- ♦ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 10,50 €
Flammkuchen Kräuter : Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ♦ Tarte flambée **au munster** et au cumin 13,50 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Flambée du moment : champignons

lardons, oignons, champignons de paris, ail, ciboulette
Zwiebeln, Speckwürfeln, Pilzen ,Knoblauch, Schnittlauch
14,50 €

- ♦ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 12,00 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 15,00 €
- Petite salade verte / kleiner grüner Salat 3,50 €
- Petite crudité / gemischter Rohkost Salat 6,00 €

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	7,50 €
Fôret-Noire de Mamie Schwarzwälder von de Oma gemacht	7,50 €
Café gourmand Expresso mit verschiedenen kleine Desserts	8,50 €
Moelleux au chocolat Extra bitter, glace vanille Lauwarmes Shokoküchlein, Vanille Eis	9,00 €
Baba au Rhum du roi <i>Stanislas Leszczyński</i> Rum Savarin vom König <i>Stanislas Leszczyński</i>	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 3 € la boule

Fraise Melba, Erdbeer-Melba	9,00 €
Tulipe croustillante de glaces maison (3 boules au choix) Knusprige Einstülpe, 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	11,00 €
Sorbet citron maison arrosé, Zitronensorbet übergossen	9,00 €
Tarte flambée aux pommes et à la cannelle Flammkuchen mit Apfel und Zimt	12,00 €
Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados	15,00 €

Dessert de Catherine :

Semifredo de rhubarbe et fraises, lit de spéculos, compotée de rhubarbe et fraises. Rhabarber und Erdbeer Semifredokugel, Speculosbeet, Rhabarberkompot, Erdbeeren	10 €
---	------