

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 Coup de Cœur

43 €

Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhkopf toasté

Hausgemachte Enteleberpastete mit Frucht Chutney und

Gegrillter kougelhkopf

&

Poêlon de paleron de veau braisé au pinot noir

Kalbfleisch Pfännchen geschmort an Pinot noir

&

Supplément 8 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade

Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert

&

Entremet chocolat blanc fruit de la passion miroir mangue,

Entremet wisser Schokolade-passion Frucht - Mango

Entrées et salades

Vorspeisen und Salatteller

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

Soupe à l'oignon gratinée
Überbackene Zwiebelsuppe 7,80 €

Salade hivernale aux légumes croquants, herbes fraîches et quinoa,
pickles d'oignon rouge, vinaigrette au balsamique blanc
Wintersalat an Gemüse, frische Kräutern und Quinoa, Rote Zwiebeln
Pickels, weisser Balsamico Dressing 11,20 €

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 11,50 €

Gâteau de pommes de terre lardé au munster, salade folle
Kartoffelkuchen an Speck und Munsterkäse, Salad 11,50 €

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

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 !**

Les fromages :

Trilogie de fromages
Dreierlei Käse 8,00 €

Munster flambé au marc de gewurztraminer, salade
Munsterkäse mit Marc de gewurztraminer flambiert 8,00 €

**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) 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 (Geräucherter und frischer Speck, Kassler, Strasburger und Brad Würsten) | 17,20 € |
| 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 € |

Poêlées de Spatzle

Spätzlepfännchen

| | |
|--|---------|
| - Spatzle végétariennes gratinées aux légumes et champignons Spätzlegratin Vegetarisch mit Gemüse und Champignons | 12,80 € |
| - Spatzle gratinées aux jambon et champignons Spätzlegratin mit Schinken und Champignons | 12,80 € |
| - Spatzle au munster et lardons confits à la bière Spätzlegratin mit Munsterkäse und Speck im Bier eingelegt | 14,20 € |

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

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** 8,00 €
Flammkuchen Traditionell mit Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **gratinée** 8,50 €
Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Schweizerkäse überbacken
- ◆ Tarte flambée **à l'ail** et ciboulettes 8,50 €
Flammkuchen mit Knoblauch, Schnittlauch, Speck und Zwiebeln
- ◆ Tarte flambée **au munster** et au cumin 11,00 €
Flammkuchen mit Münsterkäse, Kümmel, Speck und Zwiebeln

Tarte flambée du moment :

Carpaccio

Carpaccio de bœuf, oignons, copeaux de parmesan, roquette
Rindercarpaccio, Parmesan spänne, Rucola, Zwiebeln

13.50 €

supplément gratinée 1.00 €

- ◆ Tarte flambée **aux pommes** et à la cannelle 10,00 €
Flammkuchen mit Apfel und Zimt
- Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados 13,00 €
- 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.
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 € |
| Baba au Rhum Rum Savarin | 9,00 € |
| Crème brûlée flambée au Grand Marnier Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert | 9,00 € |
| Tulipe croustillante de glaces maison (3 boules au choix) Knusprige EisTulpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne | 9,00 € |

Les parfums de glaces et sorbets Maison : Hausgemachtes Eis :

Glaces : Vanille, café, chocolat extra bitter,
Sorbets : fraise, citron, mangue, framboise et le parfum du moment

| | |
|---|---------|
| 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 | 10,00 € |
| Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados | 13,00 € |
| <u>Dessert du Chef</u> | |
| Entremet chocolat blanc fruit de la passion miroir mangue, Entremet wisser Schololade-passion Frucht - Mango | 9,00 € |