

### **Menu terroir à 27,80 €**

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 34,20 €**

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 !**

### **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 Schnecken Elsässer Art	les 6 : 8,00 €	les 12 : 16,00 €
Crème de champignons aux quenelles de veau maison, croutons dorés Champignoncremesuppe mit hausgemachten Kalbsknödeln, Croutons		8.20 €
Salade automnale aux légumes croquants, herbes fraîches et quinoa, pickles d'oignon rouge, vinaigrette au balsamique blanc Herbstsalat 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 €
Galettes moelleuses de courgettes, gravlax de saumon mariné au citron vert Zucchiniplankuchen, mariniertes Lachsgravlax mit Limette		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, Salat		15,50 €
Foie gras de canard maison, chutney de fruits, kougelhopf toasté Hausgemachte Enteleberpastete mit Fruchtchutney und Gegrillter kougelhopf		16,80 €

**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	17,80 €
Véritable Bouchée à la reine, tagliatelle au beurre Traditionelle Königinnenpastete mit Butterspaghetti	15,80 €
Roulé de pied de porc croustillant désossé, jus corsé, Pommes de terre sautées et salade verte Knusprige Schweinefüsse (ohne Knochen) Bratkartoffeln und Salat	15,20 €
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)	16,80 €
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	20,80 €
Quasi de veau, sauce aux girolles et cèpes, asperge vertes, pommes fondantes Kalbsstück, Pfifferlinge und Steinpilzsoße, grüne Spargeln, Cremige Kartoffeln	23,00 €

## 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 :

#### **Fôrestière**

Mélange de champignons, lardons, oignons, ail, ciboulette  
Verschiedene Pilzen, Speckwürfeln, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch  
12,00 €

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 €

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.*

## Menu Coup de Cœur

43 €

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

&

Quasi de veau, sauce aux girolles et cèpes, asperge vertes,  
pommes fondantes  
Kalbsstück, Pfifferlinge und Steinpilzsoße, grüne Spargeln,  
Cremige Kartoffeln

&

Supplément 8 €

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

&

Entremet poire-mangue au spéculos  
Birne und Mango Entremet an Spéculos

## Les gourmandises maisons

Tarte de Mamie et sa boule de glace vanille maison 7,00 €  
Omas Kuchen mit einer Kugel Vanilleeis

Moelleux au chocolat Extra bitter 6,50 €  
Lauwarmes Shokoküchlein

Café gourmand 7,50 €  
Expresso mit kleine Dessertvariationen

Baba au Rhum 8,00 €  
Rum Savarin

Crème brûlée flambée au Grand Marnier 8,00 €  
Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert

Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille 8,50 €  
Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis

Dessert du Chef 8,50 €  
Entremet poire-mangue au spéculos  
Birne und Mango Entremet an Spéculos

## Les gourmandises maisons

### **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

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	6,50 €
Café gourmand Expresso mit kleine Dessertvariationen	7,50 €
Baba au Rhum Rum Savarin	8,00 €
Crème brûlée flambée au Grand Marnier Crème Brulée mit Grand Marnier flambiert	8,00 €
Tulipe de glaces maison (3 boules au choix) EisTulpe, 3 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne	8,00 €
Meringue glacée Eisbaiser mit Sahne	8,00 €
Irish coffee	8,00 €
Sorbet citron maison arrosé Zitronensorbet übergossen	8,00 €
Coupe de fruits melba Obst und Eis Becher	8,00 €
Tarte tatin pommes-poire, caramel laitier, glace vanille Tarte Tatin Apfel-Birne; Karamel, Vanilleeis	8,50 €
<b><u>Dessert du Chef</u></b> Entremet poire-mangue au spéculos Birne und Mango Entremet an Spéculos	8,50 €
Tarte flambée aux pommes et à la cannelle Flammkuchen mit Apfel und Zimt	10,00 €
Flambée au calvados/ Flambiert mit calvados	13,00 €