

- Tapas -

Panier Volaille <i>filets de poulet à la mexicaine et à la japonaise</i>	15.00€
Panier Végétarien <i>tempura de légumes, onion rings</i>	15.00€
Panier Poisson <i>fritures de calamar, poulpe, crevette, encornet</i>	16.00€
Panier Fromage <i>fritures de mozzarella, camembert, chèvre, jalapenos</i>	16.00€
Aiguillettes de filet de colin <i>façon fish & chips</i>	12.00€
Gyoza aux crevettes	12.00€
Bouquet de crevettes (6 pièces)	14.00€
Huitres (6 pièces, origine selon arrivage)	14.00€
Saucisson de porc fermier	10.00€
Jambon de Parme	12.00€
Jambon Ibérique Duroc	12.00€
Saucisson à la truffe et parmesan	15.00€
Fromage au lait de bufflone, fondu sur pommes-de-terre <i>Domaine des Bufflones, Alsace</i>	12.00€

- Retrouvez également nos Suggestions du moment -

- Menu enfant (- 12 ans) -

13.00€

Aiguillettes de poulet croustillantes ou Knack + frites

1 boule de glace ou salade de fruits

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

- Menu Terroir -

35.50€ (hors suppléments)

Pâté de campagne à l'ancienne

Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles

Ou

Nem de Munster aux légumes

Frühlingsroll mit Warme Münsterkäse / Spring roll with hot and sweet Munster cheese

Ou

Foie gras d'oie maison (+8€)

Hausgemachter Gänseleber mit pochierte Birne / Homemade Goose liver with poached pear insert

Ou

Caquelon d'escargots à l'Alsacienne, 6 pièces (+2€)

Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter

Choucroute garnie du Chef

Sauerkraut / Sauerkraut

Ou

Baeckeoffe à l'ancienne aux trois viandes

Elsässicher Baeckeoffe / Traditionnal Baeckeoffe

Ou

Assortiment de poissons grillés, sauce au beurre blanc(+4€)

Gegrilltem Fisch, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, Kartoffeln / Grilled fish, sauerkraut, white butter sauce, potatoes

Ou

Carré de porclet grillé, jus corsé, pommes paillassons, chou braisé, légumes

Gegrilltes Schwein mit Kartoffeln, sauerkraut, Gemüse / Grilled Pork, potatoes, sauerkraut, vegetables

Munster, accompagné de cumin

Münsterkäse / Munster cheese

Ou

Sorbet / glace (2 boules)

Vanille bourbon (Madagascar), Chocolat noir (70% cacao d'Equateur), Café, Caramel fleur de sel, Marron, Cannelle, Rhum-Raisin, Citron jaune zesté, Fraise, Framboise.

Ou

Tarte du jour (+1€)

Torte / Pie

Ou

Autre dessert de notre carte (+6€)

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

- Entrées -

Foie gras d'oie maison , insert de poire pochée, brioche toastée et chutney de coing <i>Hausgemachter Gänseleber mit pochierte Birne / Homemade Goose liver with poached pear insert</i>	24.00€
Pâté de campagne à l'ancienne , crudités et pickles maison <i>Fleischpastete, Salat, Pickles / Country pâté, raw vegetables, pickles</i>	13.50€
Nems de Munster aux légumes , crème au cumin et panier de salade <i>Frühlingsroll mit Gemüse und Warme Münsterkäse / Spring roll with vegetables and hot Munster cheese</i>	13.50€
Filet de saumon fumé par nos soins , oeuf mimosa et blinis <i>Raucherlachs filet, Mimosen-Ei und Blinis / Smoked salmon fillet, with Mimosa egg and blinis</i>	15.00€
Caquelon d'escargots à l'Alsacienne , beurre à l'ail <i>Schnecken mit Kräuterbutter / Snails with garlic butter</i>	6 pièces : 12.00€ 12 pieces : 20.00€

- Plats chauds -

Carré de porcelet grillé, jus corsé , pommes paillassons, chou braisé, légumes de saison <i>Gegrilltes Schwein mit Kartoffeln, sauerkraut, Gemüse / Grilled Pork, potatoes, sauerkraut, vegetables</i>	27.00€
Assortiment de poissons grillés , choucroute, sauce au beurre blanc, pommes-de-terre <i>Gegrilltem Fisch, Sauerkraut, Sauce mit weißer Butter, Kartoffeln / Grilled fish, sauerkraut, white butter sauce, potatoes</i>	32.00€
Choucroute garnie du Chef (lard, jarret, knack, collet fumé, saucisse paysanne et fumée) <i>Sauerkraut / Sauerkraut</i>	21.50€
Baeckeoffe à l'Ancienne aux trois viandes (bœuf, porc, agneau), salade verte <i>Elsässischer Baeckeoffe (Rind, Schwein, Lamm) / Traditionnal Baeckeoffe (beef, porc, lamb)</i>	22.50€
Filets de Caille, jus court , purée secrète, légumes <i>Wachtelfilets, Reduktion, Geheimrezept-Kartoffelpüree, Gemüse / Quail filets, reduced sauce, secret purée, vegetables</i>	26.00€
Le Vegan , Risotto aux légumes, poêlée de champignons, croquignols (beignet) saveur poisson <i>Risotto mit Gemüse gebratenen Pilzen / Vegetable risotto pan fried mushrooms</i>	24.00€ <i>(supplément truffes +8.00€)</i>

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

- Fromages -

Munster , accompagné de cumin	5.00€
Assortiment de 3 fromages (Tomme d'Alsace, Brie, Munster)	10.00€

- Desserts maisons -

Brie au Kirsch <i>biscuit, mousse au kirsch IGP d'Alsace</i>	11.00€
Fruits frais caramélisés , <i>glace vanille</i>	11.00€
Apfel Strudel <i>glace vanille</i>	11.00€
Baba au rhum <i>façon kougelhopf, chantilly, glace rhum-raisin</i>	11.00€
Entremet chocolat et sa feuillantine <i>glace caramel au beurre salé</i>	11.00€
Profiteroles <i>choux maison, glace vanille, chocolat noir chaud et chantilly</i>	11.00€
Tarte du jour	6.50€
Café gourmand (<i>expresso</i>)	12.00€
Thé gourmand	13.00€
Crème brûlée à la vanille	11.00€

- Glaces -

Café Liégeois <i>glace café, café froid, chantilly</i>	11.00€
Dame Blanche <i>glace vanille, chocolat chaud et chantilly</i>	11.00€
Coupe fraîcheur <i>glace fraise, framboise, vanille, salade de fruits et chantilly</i>	11.00€
Sorbet/Glace (2 boules)	6.00€
<i>Vanille bourbon (Madagascar), Chocolat noir (70% cacao d'Equateur), Café, Caramel fleur de sel, Marron, Cannelle, Rhum-Raisin, Citron jaune zesté, Fraise, Framboise.</i>	

Prix nets

Tous nos plats sont « fait maison » / Liste des allergènes disponible sur demande

