

Nos entrées froides

<i>Foie gras de canard mi-cuit au Porto Blanc et son chutney</i> <i>Entenleberpastete mit weissem Porto</i>	<i>19 euros</i>
<i>Mille feuille de saumon fumé maison</i> <i>Mille Feuille geräucherte Lachs Haus</i>	<i>16 euros</i>
<i>La Belle assiette Gourmande</i> <i>(Magret fumé, foie gras de canard et saumon fumé maison)</i> <i>Reich garnierter « Bouquet Garni » Teller</i>	<i>20 euros</i>
<i>La petite assiette de crudités</i> <i>Hausgemachte Salate</i>	<i>6 euros</i>

Nos entrées chaudes

<i>Escalopes de foie gras de canard poêlées sur tartelette aux pommes</i> <i>Gebratene Entenleberschnitzel auf kleinem Apfelkuchlein</i>	<i>19,50 euros</i>
<i>Sticks de chèvre « miel et thym » et sa salade</i> <i>Honigziege und Thymian-Sticks</i>	<i>14 euros</i>
<i>La douzaine d'escargots farcis (beurre maison)</i> <i>Ein Dutzend gefüllte Schnecken hausgemacht</i>	<i>14,50 euros</i>
<i>La demi-douzaine d'escargots farcis (beurre maison)</i> <i>Ein halbes Dutzend gefüllte Schnecken hausgemacht</i>	<i>7,50 euros</i>
<i>Œuf cocotte à la provençale</i> <i>Provençal Eierauflauf</i>	<i>10 euros</i>

*Certains plats de notre carte peuvent contenir des allergènes,
pour plus de précision n'hésitez pas à nous demander.*

Supplément Frites : 2,50€
Supplément salade : 3€
Supplément spätzles : 3€

Tout changement sur nos plats est susceptible d'entraîner un supplément

Tarifs TTC, service compris

Nos plats

<i>Beignets de céréales, brochette de légumes et salade</i> <i>Vegetarischer Teller : Getreidespecks, Gemüsespieße und Salat</i>	<i>15,50 euros</i>
<i>Gordon bleu à l'Alsacienne (porc, jambon cru fumé et barkass)</i> <i>Schweinscordonbleu « Alsacienne »</i>	<i>19 euros</i>
<i>Suprême de volaille, sauce au foie gras</i> <i>Geflügel mit So-Be Foie Gras</i>	<i>24 euros</i>
<i>Quenelles de foie de veau poêlées à l'Alsacienne</i> <i>Gebratene Kalbsleberklösschen elsässische Art</i>	<i>14 euros</i>
<i>Tête de veau et ses garnitures, sauce gribiche</i> <i>Kalbskopf mit verschiedenen Garnituren, Gribichesauce</i>	<i>16,50 euros</i>
<i>Choucroute aux 5 garnitures</i> <i>Elsässisches Sauerkraut mit fünf verschiedenen Fleischgarnituren</i>	<i>17 euros</i>
<i>Filet de bœuf (180g),</i> <i>Beurre Maître d'Hôtel</i> <i>Butter</i> <i>Butler</i>	<i>26 euros</i>
<i>Rindfilet 180g,</i> <i>Sauce poivre</i> <i>Pfeffersauce</i>	<i>28 euros</i>
<i>Sauce au Foie Gras</i> <i>Foie Gras-Sauce</i>	<i>32 euros</i>
<i>Entrecôte (280g),</i> <i>Beurre Maître d'Hôtel</i> <i>Butter</i> <i>Butler</i>	<i>24 euros</i>
<i>Entrecote 280g,</i> <i>Sauce poivre</i> <i>Pfeffersauce</i>	<i>26 euros</i>
<i>Sauce au Foie Gras</i> <i>Foie Gras-Sauce</i>	<i>28 euros</i>
<i>Bœuf gros sel « Traditionnel »</i>	<i>17,50 euros</i>
<i>Das Traditionelle Siedfleisch mit Grobem Salz</i>	
<i>Pavé de cabillaud rôti, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive</i>	<i>22 euros</i>
<i>Gebratenes Kabeljausteak auf Kartoffelpüree mit Olivenöl</i>	

Pour vous aider dans votre choix de Cuisson :

Bleue : Juste saisie

Saignante : Bien saisie, rouge à l'intérieur

A point : Rosé à l'intérieur, juteuse à l'extérieur

Bien cuit : Saisie et cuite jusqu'à l'intérieur

Tarifs TTC, service compris

Nos apéritifs

<i>Suze Spritz (suze, sirop de pêche, Crémant d'Alsace)</i>	<i>7,00€</i>
<i>Apérol Spritz</i>	<i>7,00€</i>
<i>Apéritif maison au Crémant d'Alsace</i>	<i>6,20€</i>
<i>Apéritif maison au vin blanc d'Alsace</i>	<i>4,20€</i>
<i>La coupe de crémant d'Alsace</i>	<i>5,00€</i>
<i>Le Kir au Crémant d'Alsace</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Le Kir au Vin Blanc d'Alsace</i>	<i>4,00€</i>
<i>Le verre de Muscat</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Le Martini, Suze, Campari sec</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Le Porto rouge ou blanc</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Le Pastis</i>	<i>4,00 €</i>
<i>L'Amers, Gynars, Picon bière</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Le Demi pression 25cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Le Panaché 25cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>La Kronenbourg Sans Alcool 25cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>La Fourtelle Twist Citron 25cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Le jus de tomate 25cl</i>	<i>3,50 €</i>

Les midis, du mardi au vendredi :

- Menu du Jour (entrée, plat, dessert O'U café) à 12,50€

Nos sans alcool

<i>Cocktail sans alcool</i>	<i>4,50 €</i>	
<i>Jus de fruits 25cl.</i>	<i>3,00 €</i>	
<i>(orange, ananas, pomme, litchi)</i>		
<i>Sirop à l'eau</i>	<i>2,00€</i>	
<i>Diabolo</i>	<i>2,50€</i>	
<i>Sodas 33cl.</i>	<i>3,40 €</i>	
<i>(Elsass Cola, Thé glacé, Orangina, Schweppes)</i>		
<i>Perrier 33cl</i>	<i>3,00 €</i>	
<i>Limonade 25cl</i>	<i>2,00 €</i>	
<i>Eau de source Lisbeth 50cl</i>		<i>2,80 €</i>
	<i>1 litre</i>	<i>4,00 €</i>

*Pour les moins de 12 ans, un menu à 9€
(plat du moment, coupe de glace)*