

Nos suggestions entrée ou plat...

	<i>Petit</i>	<i>Grand</i>
<i>Les escargots farcis (beurre d'escargot maison)</i> <i>Gefüllte Schnecken (hausgemachte Schneckenbutter)</i>	7,50€ <i>les 6</i>	14,50€ <i>les 12</i>
<i>Rosaces de saumon fumé maison, mousse à l'estragon</i> <i>Rosaces de saumon fumé maison, mousse à l'estragon</i>	16€	20€
<i>Le carpaccio de bœuf au basilic</i> <i>Carpaccio vom Rind mit Basilik</i>	14€	20€ <i>(avec frites)</i>
<i>Passiette Terre & Mer</i> <i>(salade, magret de canard fumé & saumon fumé maison)</i> <i>Salat, geräucherte Entenbrust & hausgemachter Räucherlachs</i>	14€	20€
<i>Passiette de crudités maison</i> <i>Der Teller mit rohem Gemüse</i>	6,50€	15€ <i>(avec fruits frais)</i>
<i>Pâté chaud feuilleté</i> <i>au Riesling, salade de saison</i> <i>Warme Fleischpastete mit frischem Saisonsalat</i>	8€	15€
<i>Salade Paysanne</i> <i>(Bärgkass, croustillants au chèvre, julienne de jambon cru)</i> <i>Bauernsalat (Bärgkass, knuspriger Ziegenkäse, Julienne vom Rohschinken)</i>	12€	16€

*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 : 2,50€
Supplément spätzles : 3€

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

Les Grandes Assiettes Fraîcheurs...

Différentes variétés de crudités, des fruits frais et, au choix, sur l'assiette :

- soit l'entrecôte poêlée (viande grasse), beurre Maître d'hôtel* *26 Euros*
- soit le Carré d'agneau* *28 Euros*
- soit le saumon au basilic* *26 Euros*

Ce plat est accompagné de spätzles maison ou de frites

Les traditionnels...

- Passiette végétarienne (beignets aux céréales et crudités)* *15,50 euros*
Vegetarischer Teller (Getrade krapfen mit gemischter Salat)
- Gordon bleu Jurassienne (porc, jambon cru fumé et bürgkass)* *19 euros*
Schweinscordonbleu « Jurassienne »
- Le double carpaccio de bœuf, frites* *19,50 euros*
Doppelt Carpaccio vom Rind mit Pommes
- Tête de veau et ses garnitures, sauce gribiche* *17 euros*
Kalbskopf mit verschiedenen Garnituren, Gribichesauce
- Bœuf gros sel « Traditionnel »,* *17,50 euros*
sauce raifort, crudités et pommes vapeurs
Das Traditionnelle Siedfleisch mit Grobem Salz
- Filet d'Omble Chevalier sur lit de fenouil, sauce au Safran d'Alsace* *22 euros*
Filet vom Omble Chevalier auf Fenchelbett, Safransauce aus dem Elsass

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>La coupe de crémant d'Alsace</i>	<i>5,00€</i>
<i>Le Kir au crémant</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Le Kir au Vin Blanc</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 Ricard, Pastis</i>	<i>4,00 €</i>
<i>L'Amer, Cynar, Picon bière</i>	<i>3,70 €</i>
<i>Le Demi pression blonde « Tigre Bock » 25cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Le Demi pression « Spéciale du Moment » 25cl</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Le Panaché 25cl</i>	<i>2,60 €</i>
<i>La Kronenbourg Sans Alcool, Fourtel Twist</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Le jus de tomate 25cl</i>	<i>3,50 €</i>

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

*Du mardi au vendredi,
Menu du Jour à 12,50€ les midis*

Nos sans alcool

<i>Cocktail sans alcool 25cl.</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Jus de fruits 25cl. (orange, ananas, pomme)</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Sirop à l'eau</i>	<i>2,00 €</i>
<i>Diabolo</i>	<i>2,50 €</i>
<i>Sodas 33cl. (Elsass Cola, Orangina, Shweppes, Lisbeth pomme, Ice tea)</i>	<i>3,40 €</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>

Tarifs TTC, service compris