



1973

Membre des Étoiles d'Alsace,  
nous proposons en semaine :  
Menu Jeunes (réservé au moins de 35 ans)  
et Séniors (à partir de 65 ans)  
de novembre à mars.

Sur réservation

45 € boissons comprises.

Menu Bib Gourmand  
31 € hors boissons

BIB GOURMAND 2019 🍷 - GUIDE MICHELIN 2019  
GAULT-MILLAU 2019 - MAÎTRE RESTAURATEUR  
MEMBRE ÉTOILES D'ALSACE - WINSTUB DE QUALITÉ

# Nos apéritifs

Apéritif maison Les Étoiles d'Alsace	La flûte 10 cl 10€
Champagne «Louis Roederer»	La flûte 10 cl 13,00 €
Crémant d'Alsace Prestige	La flûte 10 cl 8,00 €
Kir Crémant Cassis ou Framboise	La flûte 10 cl 9,00 €
Crémant rosé domaine BOTT Frères	La flûte 10 cl 9,00 €
Alsacien Framboise ou Cassis, Sylvaner	Le verre 12,5 cl 5,00 €
Muscat Clément Weck	Le verre 12,5 cl 5,00 €
Gewurztraminer Vendange Tardive	Le verre 12,5 cl 10,00 €
Cidre Bio	Le pichet 25 cl 6,00 €

# Nos bières Pressions (25 cl)

Licorne pression Alsace Bio	4,00 €
Licorne Black	5,50 €
Amer Picon (picon 4 cl + bière pression Licorne)	5,00 €

# Jus et Nectar Bio (25 cl)

Jus de pomme	4,00 €
Nectar d'abricot	5,50 €
Nectar de fruits rouges	5,50 €
Jus de tomate	5,50 €

Carafe d'eau	1,50 €
--------------	--------

# Vins au verre

Le verre 12,5 cl Pichet 1/4

Edelzwicker Veilleur de nuit	3,60 €	7,20 €
Riesling	4,00 €	8,00 €
Pinot Gris	4,50 €	9,00 €
Pinot Blanc	4,00 €	8,00 €
Pinot Noir AOC France Hurst 67	4,90 €	9,80 €
Auxerrois Moenschreiben Rolly Gassmann	6,00 €	12,00 €
Muscat Domaine Clément Weck	4,50 €	9,00 €

# Vins rouges

Le verre 12,5 cl Pichet 1/4

Domaine les 2 Ânes Corbières	6,50 €	13,00 €
Réserve Grand Veneur Côte du Rhône Alain Jaume	4,50 €	9,00 €
Le Pigeolet Domaine du Vieux Télégraphe - Vaucluse	5,50 €	11,00 €

- MILLÉSIME SUR DEMANDE -

Carafe d'eau	1,50 €
--------------	--------



# Nos tartes flammées au feu de bois

Cuites dans un vrai four à bois

- uniquement le soir -

Nos lardons sont salés et fumés par nos soins à l'ancienne.

Notre fromage est égoutté et assaisonné selon la recette originale du vrai Flammekueche Alsacien du Kochersberg.

Büreflammekueche tarte flammée Fromage blanc et crème fraîche	9,50 €
Tarte flammée gratinée «Emmental Suisse»	12,50 €
Büreflammekueche met greewe Tarte flammée aux petits grattons maison	11,50 €
L'Authentique tarte flammée (de ma Grand-Mère) Fromage, oignons frits, crème Isigny, huile de colza torréfiée à l'ancienne	11,50 €
Tarte flammée ail/persil	11,00 €
Tarte flammée au chèvre, miel et noix	15,00 €





# Entrées

## 10€

### La Planchette Alsacienne (+2,50€)

Jambon cru, lard fumé, terrine de foie, presskopf, salami et saumon

### La tranche de Foie Gras de Canard (+3€)

Chutney, brioche tiède

### Presskopf (fromage de tête)

Crudités de saison

### Pâté en Croûte Paysan, crudités du jour

Veau, magret, foie gras, crudités du jour

Grande portion +5€

### Salade Mixte à l'Alsacienne

Cervelas, emmental suisse, œufs, crudités

Grande portion +5€

### Les 6 Escargots de Bourgogne

### Harengs marinés à la crème et aux pommes

Grande portion +5€

# Salades

## 10€

### Salade Verte (pour 2 personnes)

### Frisée aux Lardons et Œuf Dur (+2€)

### Burestubel

Salade composée, gruyère, croûtons aux lardons, vinaigrette au roquefort

Toutes nos crudités et nos légumes cuits sont issus d'une production locale

### MENU ENFANT (-12 ans) - 15€

Suprême de Volaille à la Crème  
ou mini Fleischnecke

Purée ou Spaetzle

Glaces et Sorbets (1 boule en cornet)

# Nos Spécialités Alsaciennes

## 18€

### Quenelles de Foie, croûtons

Pommes de terre sautées, salade verte et crème de raifort

### Quenelles de Pommes de terre, cerfeuil

Crème Isigny, salade verte

### Cuisse de Canard Confite à la graisse d'oie

Sur choucroute, pommes de terre grenailles

### Le Boudin Noir Traditionnel 1973

Pommes de terre sautées, compote de pommes, raifort  
(Recette de ma Mère inchangée depuis 1973)

### Jarret de Porc Caramélisé au Miel et bière Black Licorne

Choucroute, Moutarde moût de raisin et pommes de terre sautées

### Palets de pommes de terre minute (3 pièces)

Fromage blanc, Salade verte

### Salade de Pot au Feu "cuisson de 24 Heures"

Pommes de terre sautées, Crudités du jour, oeufs

### Fleischnecke de Veau à la Crème Champignons frais

Purée de pommes de terre au beurre

### Tourte Feuilletée au Canard de la "Ferme Lechner"

Réduction jus de veau corsé, salade verte

### Bibeleskäs Pommes de Terre Sautées

Fromage blanc, lardons fumés, ail, oignons et persil

### Joues de porc réduction fond de veau moutarde à l'ancienne (+3€)

Purée au beurre du jour

### La choucroute royale

29€/pers

DEMANDEZ NOS SUGGESTIONS DE LA SEMAINE

Chaque changement de plat : 1,50€

# Les Desserts de Sarah

## 7,50€

Tous nos desserts sont entièrement faits maison  
ainsi que nos glaces et sorbets

### Vacherin Glacé Alsacien

Glace vanille, café, fraise, chantilly maison\*

### Coupe Gretel

Sorbet cerise, liqueur de cerises, griottes à l'eau de vie

### Sorbet Citron Arrosé

avec un verre de Marc de Gewurztraminer

### Le Fondant au Chocolat 71% Noir\*\* et Blanc (+2,50€)

### Le Vrai Flan Caramel

### Ile flottante Minute

### La Traditionnelle et Vraie Meringue Glacée

Cuite au four à bois, glace vanille et café, chantilly

### La Grosse Profiterole Maison

Chocolat artisanal Thierry Mulhaupt 64%, glace vanille des îles, chantilly maison\*

### Tête de Neige 71%

Mousse chocolat, meringue, chantilly

### La Burestubel 1973

Vanille, café, fruits cuits, cannelle, rhum, chantilly

### Coupe Lisel (+3€)

Sorbet citron, fruits à l'alcool des vergers d'Alsace

## DESSERTS DU MOMENT

### La « Tartelette Citron Basilic » (+2,50€)

Sorbet fromage blanc / citron Kumbawa

### Le Baba au Rhum (+2,50€)

Arrosé au rhum vanille des îles, glace vanille, chantilly maison\*

### L'assiette "Tout chocolat" (+3,50€) ♥

### Les tartes de saison

\* Chantilly maison crème « Label Rouge », sucre et rhum

\*\* Nous travaillons le chocolat noir de la maison Mulhaupt

# Vins d'Alsace

Bouteille 75 cl - Millésimes sur simple demande

## LE MUSCAT

Vin sec au fruité inimitable, il donne la sensation de croquer le raisin frais

Domaine Clément Weck ♥	25€
Domaine Schlumberger*	28€
Domaine Bott	28€

## LE GEWURZTRAMINER

Caractérisé par des arômes de roses et de litchis, vin charpenté de grande prestance

Maison Adam	
Gewurtztraminer	36 €
Cave de Turckheim	
Gewurtztraminer Tradition	34 €

## LE SYLVANER

Frais, discret, désaltérant

Cave de Turckheim	23€
« Vieilles Vignes »	
Rolly Gassmann	28€

## LE PINOT BLANC

Rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse

Cave de Turckheim	22€
« Granit de la vallée »	
Jean-Baptiste Adam BIO ♥	27€
Domaine Bott Frères	25€

## LE RIESLING

Sec, racé, délicatement fruité

Trimbach ♥	45€
Domaine Schlumberger	42€
« Les Princes Abbés »	
Domaine Bott Frères	33€
Jean-Baptiste Adam	38€
« Kaefferkopf » Grand Cru	
Domaine Gassmann	39€

## L'AUXERROIS

Rolly Gassmann ♥	36€
« Moenschreben »	
Jean-Baptiste Adam	29€
« Vieilles Vignes » BIO	

## Le R'ÈVE d'ADAM BIO

Un assemblage aux proportions bien étudiés, Gewurztraminer, Auxerrois et Riesling

La bouteille	26€
--------------	-----

## LE PINOT GRIS

Charpenté, corsé rond, tout en restant un vin gastronomique

Rolly Gassmann	36€
Cave de Turckheim	28€
« Marnes & Calcaires »	
Jean-Baptiste Adam BIO	31€

## LE PINOT NOIR

Vin rouge léger, aux arômes de fruits rouges, agréable au palais

Mosbach	33€
« Élevé en fût de chêne »	
Trimbach « Réserve » ♥	45€
Jean-Baptiste Adam BIO	36€
Rolly Gassmann	39€
Stoeffler	48€
« XXC l'Exception » ♥	
Turckheim (Fût de chêne)	30€
(une belle découverte)	
Le Pinot Noir	
de Marlenheim	28€
Pinot Noir Bott ♥	29€

## ROUGE D'OTTROTT

Rouge d'Ottrott 37,5 cl	19€
Réserve de l'Ami Fritz	
Rouge d'Ottrott 75 cl	32€
Réserve de l'Ami Fritz	

## NOUVEAUTES ♥

**Pigeoulet - Domaine du Vieux Télégraphe** (léger et fruité) 36€  
Le verre : 6€

**Pinot Noir BIO - Domaine Hurst**  
Le verre : 4,90€ / Le 1/4 : 9,80€ / Le 1/2 : 19,60€



# Vins de France

Bouteille 75 cl - Millésimes sur simple demande

## CORBIÈRES - LANGUEDOC

### LUBERON - PACA - HERAULT

Domaine des 2 Ânes ♥	39€
Bandol 2014	36€
Le Chemin de Moscou ♥	48€

## BORDEAUX

Cassini - Saint Emilion	42€
Cap d'Or - Saint Emilion ♥	38€

## BEAUJOLAIS

Brouilly - Pierreux	35€
Moulin à Vent ♥	45€
Joseph Drouin	

## ROSÉS DE PROVENCE

Puech Haut	32€
Bandol BIO	38€
MAS DE LA ROUVIERE domaine Brunain	
Minuty Premier	36€

## VIN DU MONDE

Flaviata rouge - Chili	28€
Domaine Massenez	28€

## SAINT ESTEPHE

Château Beau Site	38€
-------------------	-----

## VALLÉE DU RHÔNE /

### CÔTE DU RHÔNE

Côte du Rhône ♥	29€
« Réserve Grand Veneur » Alain Jaume (Parker 94/100)	
Côte Rôtie « Le Combard »	68€
Gilles Barge	
Châteauneuf du Pape ♥	
« Vieux Télégraphe »	89€
« Le Télégramme »	62€
Saint-Joseph	58€
Gilles Barge	
Vacqueyras	38€
« Grande Carigüe » Alain Jaume	
Gigondas "Les palières" ♥	48€
Terrasse du diable	
Les chartreuses ♥	49€
Mougère - Clos de l'Abbaye	

## BOURGOGNE ROUGE

Mercurey ♥	39€
Domaine du Clos Moreau	
Rully Rouge 2016	56€
Joseph Drouin	

## BOURGOGNE BLANC

Rully Blanc	38€
Joseph Drouin	

*Demandez-nous le vin du mois, au verre ou à la bouteille*

# Crémants & Champagnes

Crémant rosé - Domaine Bott Frères	48€
Crémant Prestige Mayerling	42€
Roederer Brut Premier ♥	72€
Magnum	148€
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	89€
Roederer Rosé ♥	96€

*Demandez notre carte de digestifs d'exception  
Schnaps, cognac, armagnac, whisky et rhum*

LES ORIGINES DE NOS VINS : Rolly Gassmann - Rorschwihr, Clément Weck & Fils - Gueberschwihr, Jean-Baptiste Adam - Ammerschwihr, Vincent Stoeffle - Barr, Cave de Turckheim - Turckheim, Trimbach - Ribeauvillé, Mosbach Marlenheim, Fritz Schmitt - Ottrott - Europe