

Nos Entrées - Unsere Vorspeisen - Our Starters

Escargots à l'alsacienne Les 6 9.5 Les 12 16.5

Elsässer Schnecken (6 oder 12 Stück) - Alsatian snails (6 or 12 pieces)

Foie gras de canard (60g), chutney et toasts 14.9

Ente Foie Gras (60g), Chutney und Toasts - Duck foie gras (60g), chutney and toast

Saumon fumé et toasts 16.9

Räucherlachs mit Toast - Smoked salmon toast

Crudités 6.9

Rohkost - Raw vegetables

Salade mixte alsacienne 8.2

Cervelas, emmental, œuf

Cervelatwurst, Emmentaler, Ei - Saveloy, emmental cheese, egg

Salade César 8.9

Salade, poulet pané, parmesan, oignon rouge, croûtons

Salat, paniertem Hähnchen, Parmesan, rote Zwiebel, Croutons

Salad, breaded chicken, parmesan, red onion, croutons

Salade du Berger 8.1

Salade, toast de chèvre chaud, tomates, oignon rouge

Salat, warmem Ziegenkäsetoast, Tomaten, roter Zwiebel

Lettuce, warm goat cheese toast, tomato, red onion

Nos Spaetzles Maison - Unsere Spätzle - Our Spaetzles

Poêlon de spaetzles aux lardons gratinés au munster, salade verte 16.5

Überbackenes Spätzlepfännchen mit Speck, Münsterkäse, dazu grüner Salat

Gratinated spaetzle skillet with bacon, Munster cheese, served with green salad

Poêlon de spaetzles aux lardons gratinés aux 3 fromages, salade verte 17

Überbackenes Spätzlepfännchen mit Speck, mit drei Käseorten, dazu grüner Salat

Gratinated spaetzle skillet with bacon, 3-cheese mix, served with green salad

Poêlon de spaetzles gratinés, duo de champignons, sauce crème, salade verte 14.9

Überbackenes Spätzlepfännle mit Pilzduo, Sahnesoße, dazu grüner Salat

Gratinated spaetzle skillet with duo of mushrooms and creamy sauce, served with green salad

Nos Galettes - Unsere Kartoffelpuffer - Our Galettes

Galettes de pommes de terre nature, salade verte 13.4

Kartoffelpuffer « natur », dazu grünem Salat

Potato pancake plain, served with green salad

Galettes de pommes de terre gratinées au munster, salade verte 16.5

Überbackene Münsterkäse-Kartoffelpuffer, dazu grüner Salat

Potato pancake gratinated with munster cheese, green salad

Galettes de pommes de terre au saumon fumé, fromage blanc aux herbes, salade verte 18.2

Kartoffelpuffer mit Räucherlachs, Kräuterquark, dazu grünem Salat

Potato pancake with smoked salmon and herb cream cheese, green salad

 PLAT VEGETALIEN /  PLAT VEGETARIEN

PRIX NETS EN EUROS. SERVICE COMPRIS. SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.
LA LISTE DES 14 ALLERGENES EST DISPONIBLE AUPRES DE NOTRE PERSONNEL SUR DEMANDE.
IL APPARTIENT A CHAQUE CLIENT D'ASSUMER LA RESPONSABILITE DE SON CHOIX.
SOUMIS A NOS CONDITIONS GENERALES DE VENTE.

Nos Suggestions - Unsere Empfehlungen - Our Suggestions

Tartare de bœuf aller-retour à l'italienne, frites et salade verte 22

Coupé minute

Italienisches Rindertatar „Aller-Retour“ (frisch geschnitten), dazu Pommes und grünem Salat

Hand-cut beef tartare, flash-seared Italian style with French fries and green salad

Escalope de veau gratinée, jambon Serrano et Tomme* 19.9

Überbackenes Kalbsschnitzel, mit Serranoschinken und Tomme-Käse

Gratinated veal escalope, with Serrano ham and Tomme cheese

Magret de canard au miel et au thym* 22.5

Entenbrust mit Honig und Thymian - Duck breast with honey and thyme

Choucroute aux trois poissons, sauce au beurre blanc 22.6

Plie, saumon, lieu noir fumé

Sauerkraut mit drei Fischarten (Scholle, Lachs, geräucherter Seelachs), beurre blanc sauce

Sauerkraut with three types of fish (plaice, salmon, smoked pollock), beurre blanc sauce

Pavé de saumon au pesto et légumes du moment 21

Lachsfilet mit Pesto und Gemüse der Saison - Salmon fillet with pesto and seasonal vegetables

***1 Accompagnement au choix : Spaetzles, frites, pommes sautées**

1 Beilage nach Wahl: Spätzle, Pommes frites oder Bratkartoffeln

Choice of 1 sides: Spaetzle, fries, pan-fried potatoes

Nos Viandes - Unsere Fleischgerichte - Our Meats

Bavette 26

Rinder-Bavette

Flank Steak

Entrecôte 26

Rumpsteak

Rib Steak

1 Sauce au choix - 1 Soße nach Wahl - Choice of 1 sauce

Poivre, échalotes, crème et champignons, beurre maître d'hôtel

Pfeffersoße, Schalottensoße, Rahm-Pilzsoße, Kräuterbutter

Pepper, shallot, creamy mushroom, garlic butter

1 Accompagnement au choix - 1 Beilage nach Wahl - 1 Choice of sides

Spaetzles, frites, pommes sautées, salade verte

Spätzle, Pommes frites, Bratkartoffeln, grünem salad

Spaetzle, fries, pan-fried potatoes, green salad

Rognons de veau marinés au Cognac, sauce crème et aux champignons* 19.9

Kalbsnieren in Cognac mariniert, Pilz-Rahmsauce*

Veal kidneys marinated in Cognac, creamy sauce with mushrooms*

Cordon bleu de volaille à la crème et aux champignons* 19.9

Geflügel-Cordon-bleu mit Pilz-Rahmsauce* - Poultry cordon bleu with cream sauce and mushrooms*

Cordon bleu de volaille gratiné au Munster* 20.5

Geflügel-Cordon-bleu mit Münsterkäse überbacken* - Poultry cordon bleu gratinated with Munster cheese*

***1 Accompagnement au choix : Spaetzles, frites, pommes sautées**

1 Beilage nach Wahl: Spätzle, Pommes frites oder Bratkartoffeln

Choice of 1 sides: Spaetzle, fries, pan-fried potatoes

Menu Enfant 9.5

(-12ans)

Escalope à la crème ou Cervelas grillé

ou Steak haché

Accompagnement : Frites ou Spaetzles

+

2 boules de glace

Formule Tartes Flambées à Volonté*

18,90€ / pers.

* La formule à volonté doit être précisée lors de la commande et prise par l'ensemble de la table. Toutes nos tartes flambées (salées et sucrées) sont comprises dans notre formule.

Prix hors boisson. Sur place uniquement. Offre non cumulable.

Nos Burgers - Unsere Burger - Our Burgers

Burger gratiné alsacien ou savoyard, salade verte 19.5

Galettes de pommes de terre, steak haché de bœuf, oignon rouge, sauce tomate maison
Kartoffelpuffer, Rinderhacksteak, roter Zwiebel, hausgemachter Tomatensoße, dazu grüner Salat
Potato pancakes, beef patty, red onions, homemade tomato sauce, served with a green salad

Au choix : alsacien (gratiné au munster) ou savoyard (gratiné au reblochon)

Nach Wahl: Elsässer (mit Münsterkäse überbacken) oder Savoyer (mit Reblochon-Käse überbacken)

At your choice: Alsatian (gratinated with Munster cheese) or Savoyard (gratinated with Reblochon cheese)

Burger végétarien, salade verte 16.1

Galettes de pommes de terre, légumes de saison, oignon rouge, sauce tomate maison
Kartoffelpuffer, Gemüse der Saison, roter Zwiebel, hausgemachter Tomatensoße, dazu grüner Salat
Potato pancakes, seasonal vegetables, red onions, homemade tomato sauce, served with green salad

Burger classique, frites et salade verte 16.9

Pain brioché, steak haché, cheddar, tomate, oignon, cornichon,
Brioche-Burger, Rinderhacksteak, Cheddar, Tomate, Zwiebel, Gewürzgurken, dazu Pommes grünem Salat
Brioche burger bun, beef patty, cheddar, tomato, onion, pickle, served with fries and green salad

Changement de fromage – Käsewechsel – Cheese substitution

Tomme, munster, reblochon

+ 2

Nos Spécialités - Unsere Spezialitäten - Our Specialties

Filet de sandre sur choucroute, sauce au beurre blanc 20.5

Zanderfilet auf Sauerkraut mit beurre blanc sauce
Pike-perch fillet on sauerkraut with beurre blanc sauce

Jarret de porc braisé à la bière, quenelle de raifort 19.9

Servi avec sa choucroute au vin blanc et ses pommes de terre sautées
Geschmorte Schweinshaxe in Bier mit Meerrettichnockerle, serviert mit Weißweinkraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle braised in beer with horseradish, served with sauerkraut in white wine und pan-fried potatoes

Jarret de porc gratiné au munster 21

Servi avec sa choucroute au vin blanc et ses pommes de terre sautées
Schweinshaxe mit Münsterkäse überbacken, serviert mit Weißweinkraut und Bratkartoffeln
Pork knuckle gratinated with Munster cheese, served with sauerkraut in white wine und pan-fried potatoes

Choucroute du Chou'heim 20.9

Knack, saucisse fumée alsacienne, poitrine fumée, poitrine salée, collet fumé
Knack, elsässische Rauchwurst, geräucherter und gesalzener Schweinebauch, geräucherter Schweinekamm
Knack sausage, Alsatian smoked sausage, smoked pork belly, salted pork belly, smoked pork neck

Choucroute royale – pour 2 pers. 29.9

Knack, saucisse fumée alsacienne, poitrine fumée, poitrine salée, collet fumé, waedele
Knack, elsässische Rauchwurst, geräucherter und gesalzener Schweinebauch, geräucherter Schweinekamm
Knack sausage, Alsatian smoked sausage, smoked pork belly, salted pork belly, smoked pork neck, pork knuckle

Bouchée à la reine de veau et volaille, spaetzles 21

Königinpastete (Kalb und Geflügel), Spätzle
The traditional "vol-au-vent" (chicken and veal), spaetzles

Nos Tartes flambées - Unsere Flammkuchen - Our Tart flambées

Les salées...

Traditionnelle 10.4

Lard paysan fumé, oignons

Geräucherter Speck, Zwiebeln - Smoked country bacon, onions

Gratinée 11.4

Lard paysan fumé, oignons, Emmental

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Emmentaler - Smoked country bacon, onions, emmental cheese

Champignons 11.8

Lard paysan fumé, oignons, champignons

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Pilzen - Smoked country bacon, onions, mushrooms

Champignons gratinée

Lard paysan fumé, oignons, champignons, Emmental **12.4**

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Pilzen, Emmentaler

Smoked country bacon, onions, mushrooms, emmental cheese

Munster 12.4

Lard paysan fumé, oignons, Munster

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Munster Käse - Smoked country bacon, onions, Munster cheese

Savoyarde 12.4

Lard paysan fumé, oignons, Reblochon

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Reblochon - Smoked country bacon, onions, reblochon

3 Fromages 12.9

Lard paysan fumé, oignons, chèvre, Emmental, Reblochon

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse, Emmentaler

Smoked country bacon, onions, Reblochon, goat cheese, emmental cheese

Chèvre et Miel 12.4

Lard paysan fumé, oignons, chèvre, miel

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Ziegenkäse, Honig - Smoked country bacon, onions, goat cheese, honey

Ail et ciboulette 12.4

Lard paysan fumé, oignons, ail, ciboulette

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch - Smoked country bacon, onions, garlic, chives

Spéciale Chou'heim 12.4

Lard paysan fumé, oignons, tomates, Emmental, herbes de Provence

Geräucherter Speck, Zwiebeln, Tomaten, Emmentaler, Kräuter der Provence

Smoked country bacon, onions, tomatoes, emmental cheese, provençal herbs

Romaine 12.4

Jambon cru, oignons, tomates, mozzarella

Rohschinken, Zwiebeln, Tomaten, Mozzarella - Cured ham, onions, tomatoes, Mozzarella

Nordique 12.6

Saumon fumé, oignons, ail, ciboulette

Geräucherter Lachs, Zwiebeln, Knoblauch, Schnittlauch - Smoked salmon, onions, garlic, chives

Les sucrées...

Pommes et cannelle 11.4

Äpfeln und Zimt - Apple and cinnamon

Pommes et cannelle, flambée au Calvados 12.4

Äpfeln und Zimt, flambiert mit Calvados - Apple and cinnamon, flambéed with Calvados

Banane et chocolat 12.4

Banane und Schokolade - Banana and chocolate

Nos Fromages - Unsere Käse - Our Cheeses

Assortiment de fromages 8.9

Käsevariation - Cheese assortment

Nos Desserts - Unsere Desserts - Our Desserts

Crème brûlée 8.5

Flambée à table

Crème brûlée – am Tisch flambiert - Crème brûlée – Flambéed at the table

Duo de mousses 8.2

Chocolat blanc et chocolat au lait

Mousse-Duo (weiße und Vollmilchschokolade) - Duo of mousses (white and milk chocolate)

Apfelstrudel 9.1

Café ou thé gourmand 9.8

Kaffee oder Tee mit Dessertvariation - Coffee or Tea with assorted mini desserts

Moelleux au chocolat sur crème anglaise, glace à la vanille 8.9

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern auf Vanillesauce, dazu Vanilleeis

Chocolate cake with custards and vanilla ice cream

Profiteroles 9.1

Torche aux marrons revisités 9.2

Kastaniencreme mit Vanilleeis, Süße Schlagsahne

Chestnut cream with ice cream, sweetened whipped cream

Glaces et Sorbets Artisansaux

1 boule 2.3 2 boules 4.4 3 boules 6.5

Glaces : chocolat, fraise, vanille, pistache, café, coco, noisette

Eis : Schokolade, Erdbeere, Vanille, Pistazie, Kaffee, Kokosnuss, Haselnuss

Ice creams : Chocolate, strawberry, vanilla, pistachio, coffee, coconut, hazelnut

Sorbets : framboise, passion, mangue, citron, mirabelle

Sorbets: Himbeere, Passionsfrucht, Mango, Zitrone, Mirabelle

Sorbets : Raspberry, passion fruit, mango, lemon, mirabelle

Coupes glacées

• Dame Blanche ou Dame Noire 8.5

Glace vanille ou chocolat, chocolat chaud, crème fouettée sucrée

Vanille- oder Schokoladeneis, heiße Schokolade, Süße Schlagsahne

Vanilla or chocolate ice cream, hot chocolate, sweetened whipped cream

• Café ou Chocolat Liégeois 8.5

Glace café ou chocolat, café froid

ou chocolat froid, crème fouettée sucrée

Kaffee- oder Schokoladeneis, kalter Kaffee oder kalte Schokolade, Süße Schlagsahne

Coffee or chocolate ice cream, iced coffee or iced chocolate, Sweetened whipped cream

Coupes glacées arrosées

• Sorbet Vigneron 8.9

3 boules citron arrosées au Marc de Gewurztraminer

3 Kugeln Zitronensorbet, Marc de Gewürztraminer

3 scoops of lemon, Gewurztraminer Marc

• Délice des Vosges 8.9

3 boules framboise arrosées à l'eau de vie de framboise

3 Kugel Himbeersorbet, Himbeergeist

3 scoops of raspberry, raspberry brandy

+ Crème fouettée sucrée 1

Süße Schlagsahne - Sweetened whipped cream

+ Caramel 1

Karamell - Caramel

+ Sauce chocolat 1

Schokoladensauce – Chocolate sauce

*Nos glaces et sorbets sont élaborés par l'artisan glacier
« Glaces du Lac », installé à Ittenheim, près de Strasbourg.*