

À LA PRESSION

Verre 25cl 33cl 50cl

- Meteor Grand Malt... 3.50€ 4.60€ 7.00€
- Bière de saison..... 4.40€ 5.80€ 8.80€
- Picon bière..... 3.90€ 5.10€ 7.80€
- Panaché 3.20€ 4.20€ 6.40€
- Monaco 3.20€ 4.20€ 6.40€

EN BOUTEILLE

33 cl

- Desperados 5.20€
- Heineken..... 3.60€
- Pelforth 3.70€
- Bière sans alcool 4.10€

Apéritifs Classiques

- Muscat d'Alsace Verre 5.10€
- Gewurztraminer Vendanges Tardives Verre 7.90€
- Vin blanc d'Alsace et crème de cassis,
mûre, pêche, framboise ou quetsche Verre 4.20€
- Crémant d'Alsace et crème de cassis,
mûre, pêche, framboise ou quetsche Verre 6.80€
- Crémant d'Alsace..... Verre 6.50€
- Whisky Jack Daniels..... 4cl 7.30€
- Whisky JB..... 4cl 5.80€
- Pastis 3cl 4.00€
- Martini blanc ou rouge 6cl 4.40€
- Suze, Campari 6cl 4.40€
- Porto rouge ou blanc 6cl 5.80€
- Spritz 12cl 6.80€

Les Eaux

50cl 1L

- Carola bleue, verte, rouge 3.50€ ... 6.00€
- Badoit rouge 33cl 3.50€

Sodas & Jus de Fruits

- Schweppes Indian Tonic, Agrum 25cl 3.70€
- Ice Tea, Pepsi, PepsiMax, Orangina 25cl 3.70€
- Jus de fruits 25cl 3.70€
Orange, pomme, tomate, ananas
- Sirop..... 25cl 2.50€
Grenadine, menthe, citron, pamplemousse, pêche
- Diabolo 25cl 3.20€
- Limonade 25cl 2.80€

Les Vins AOP en Pichet

	Verre de 12cl 20cl 25cl 50cl
Sylvaner	3.30€ 5.30€ 6.60€	... 13.20€
Riesling	3.60€ 5.80€ 7.20€	... 14.40€
Muscat	5.10€ 8.20€	... 10.20€	... 20.40€
Pinot Gris	4.20€ 6.70€ 8.40€	... 16.80€
Gewurztraminer	4.90€ 7.80€ 9.80€	... 19.60€
Pinot Noir	4.30€ 6.90€ 8.60€	... 17.20€
Côte du Rhône	2.90€ 4.60€ 5.80€	... 11.60€
Merlot	2.90€ 4.60€ 5.80€	... 11.60€
Rosé	3.10€ 5.00€ 6.20€	... 12.40€
Sauvignon blanc	3.20€ 5.10€ 6.40€	... 12.80€

Apéritif Maison

Crémant et crème de mirabelle

6.30€

Nos Effervescents

- Crémant d'Alsace Cattin 32.50€
- Crémant d'Alsace Rosé Cattin..... 38.00€
- Champagne Lenoble 54.00€

Nos Entrées - Vorspeisen – Starters

	La 1/2	Entière
Saumon fumé sur brioche toastée, crème de raifort, crudités <i>Geräucherter Lachs auf getoastetem Brioche, Meerrettichcreme, Rohkost</i> <i>Smoked salmon on toasted brioche, horseradish cream, raw vegetables</i>		15.80€
Les escargots à l'alsacienne (6 ou 12) <i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)</i> <i>Alsatian snails (6 or 12)</i>	9.10€	15.90€
Croustillant de choucroute bio et saumon fumé, salade mêlée et crème de raifort <i>Bio-Sauerkraut und Räucherlachs in knusprigem Teig, Salat und cremige Meerrettichsauce</i> <i>Organic sauerkraut and salmon crispy pie, salad and a creamy horseradish sauce.</i>		8.50€
Assiette de crudités de saison <i>Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate</i>		6.80€
Salade mixte (cervelas, Gruyère, œuf dur et tomates) <i>Gemischte Salat (Fleischwurst, Schweizer Käse, Ei, Tomaten)</i> <i>Mixed salad (Saveloy, gruyère cheese, egg, tomatoes)</i>		11.50€
Salade de pot-au-feu <i>Rindfleischsalat - « Pot-au-feu » salad</i>		17.20€

Nos Choucroutes – Sauerkraut

La choucroute de chou bio (Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie) <i>BIO Sauerkraut mit 6 Beilagen - Organic sauerkraut with 6 sides</i>		19.10€
La choucroute royale (Lard fumé et salé, palette fumée, saucisse fumée, knack et quenelle de foie et ½ waedele) <i>BIO Sauerkraut « Royale » mit 7 Beilagen – Minimum für 2 Personen</i> <i>Organic « Royale » Sauerkraut with 7 sides – Minimum for 2 person</i>		25.60€/pers.
La choucroute de chou bio aux 3 poissons, sauce beurre blanc <i>BIO Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Organic sauerkraut with fish and butter sauce</i>		21.60€

Nos Poissons – Fisch - Fishes

Matelote de sandre, spaetzle <i>Zander nach Matelot Art, Spätzle (Matelote: typisches elsässisches Fischragout)</i> <i>„Matelote“ of pike-perch, spaetzle (Matelote: typical Alsatian fish stew)</i>		19.20€
La planchette de saumon fumé (Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes) <i>Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes</i> <i>Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes</i>		19.10€

Nos Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

Médallions de veau, poêlée de pleurotes, sauce à la crème*	23.50€
<i>Kalbsmedaillons, gebratene Austernpilze, Sahnesauce*</i>	
<i>Veal medallions, pan-fried oyster mushrooms, creamy sauce*</i>	
Cordon bleu de veau nature*	21.00€
<i>Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu</i>	
• A la crème et aux champignons	22.50€
<i>Mit Sahne und Pilze – With cream and mushrooms</i>	
• Au Munster – mit Münster Käse – With munster cheese	23.50€
Escalope de veau au pistou*	19.50€
<i>Kalbsschnitzel mit Pistou - Veal escalope with pistou</i>	
Escalope de veau à la crème et champignons*	19.50€
<i>Kalbsschnitzel mit Sahne Sauce und Pilze – Veal escalope creamy sauce and mushrooms</i>	
Rognons de veau à la moutarde*	18.50€
<i>Kalbsnieren mit Senfsauce – Veal kidneys with mustard sauce</i>	
Onglet de bœuf à l'échalote*	18.30€
<i>Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße – Grilled Hanger steak with shallotssauce</i>	
Faux-filet à la plancha*	21.50€
<i>Gegrillter Lendenstück vom Rind – Grilled sirloin steak</i>	

**Servi avec une garniture au choix :*

Spaetzle, frites, pommes de terre sautées, légumes du moment.

*Mit Spaetzle, Pommes, gebratene Kartoffeln oder Gemüse serviert
Served with spaetzle, fries, pan-fried potatoes or vegetables.*

Nos Spécialités Alsaciennes

Elsässische Spezialitäten – Alsatian specialities

Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeurs	19.00€
<i>Kalbskopf, « Gribiche » Sauce und Dampfkartoffeln</i>	
<i>Calf's head with « gribiche » sauce and steamed potatoes</i>	
Bouchée à la reine, spaetzles	19.00€
<i>Traditionelle "Königin Pastetchen", Spätzle</i>	
<i>Traditional "vol-au-vent", spaetzle</i>	
Quenelles de foie, sauce échalotes, pommes de terre sautées, salade	16.50€
<i>Leberknödel, Schalottensauce, Bratkartoffeln, Salat</i>	
<i>Liver dumplings, shallot sauce, pan-fried potatoes, salad</i>	

**Le waedele braisé à la bière et au miel,
pommes de terre rissolées et salade** 18.80€
Waedele geschmort mit Honig und Bier, Bratkartoffeln und Salat
Waedele braised with honey and beer, panfried potatoes and green salad

Civet de joues de bœuf, spaetzles 18.50€
Rinderbacken-Eintopf, Spätzle - Beef cheek stew, spaetzle

Le hamburger alsacien au Munster 21.50€
(Steak haché entre deux galettes de pommes de terre, tomates, oignons rouges, roquette, Munster)
Elsässer Hamburger mit Münsterkäse (Rind- und Schweinehackfleisch zwischen zwei Kartoffelpuffer, Münsterkäse, rot Zwiebel, Tomate und Rucola)
Alsatian hamburger with Munster cheese (Minced beef and pork steak between two potatoes galettes, Munster cheese, red onion, tomato and arugula salad)

Bibeleskass, jambon de pays, Munster et pommes sautées 17.90€
Bibeleskaes mit gebratene Kartoffeln, Landrauchschicken, Munster Käse und Zwiebeln
Bibeleskaes with panfried potatoes, country ham, Munster and onion

Nos Spaetzles & Gratins de Pommes de Terre **Unsere Spätzle & Kartoffelgratins - Spaetzles & Potato Gratins**

Spaetzles à la tomate et au basilic, sauce Gorgonzola, salade 14.30€
Spätzle mit Tomate und Basilikum, Gorgonzola Sauce und Salat
Spätzles with tomato and basil, Gorgonzola sauce and salad

Spaetzles aux lardons, gratinés au Munster, salade 14.30€
Spätzle mit Speck, mit Munster Käse gratiniert, grüner Salat
Spätzles with bacon, gratinated with Munster cheese, green salad

Gratin de pommes de terre au Munster, salade 14.50€
Kartoffelauflauf mit Münsterkäse überbacken, Salat
Potato gratin with Munster cheese, salad

Gratin de pommes de terre au Reblochon, salade 14.50€
Kartoffelauflauf mit Reblochonkäse überbacken, Salat
Potato gratin with Reblochon cheese, salad

Nos Tartes Flambées - Flammenkuchen – Flammkuchen*

	La ½	Entière
Traditionnelle : crème, oignons, lardons <i>Elsasser Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon</i>	5.50€	9.90€
Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère</i>	5.80€	10.50€
Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>	5.80€	10.50€
Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze – The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>	6.50€	11.90€
Munster : crème, oignons, lardons, Munster <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse – The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>	6.50€	11.90€
Choucroute : crème, lardons, chou à choucroute BIO, oignons <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, BIO Sauerkraut – The traditional with onions, bacon and organic Sauerkraut</i>	5.80€	10.50€
Fines herbes : crème, oignons, ail et ciboulette <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch – The traditional with onions, garlic and chive</i>	5.80€	10.50€
Salade verte, Grüner Salat, Green salad	3.80€	5.80€

*Nos tartes flambées sont disponibles uniquement le soir

Menu enfant 8.90 €

Jusqu'à 10 ans

bis 10 Jahre - until 10 years old

Knack ou Nuggets ou Steak haché avec garniture au choix

Knack oder Hähnchen-Nuggets oder Hacksteak mit Beilage nach Wahl

Sausage or Chicken nuggets or Steak and side dish as desired

2 boules de glace

2 Eis Kugeln – 2 ice scoops

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur la liste des allergènes présents dans nos plats. Prix nets, service compris

Nos desserts – Nachtische – Desserts

Tarte du jour <i>Kuchen des Tages - Tart of the day</i>	5.80€
Crème brûlée	6.20€
Baba alsacien au Marc de Gewurztraminer	7.30€
Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly	7.80€
Profiteroles glace vanille, sa sauce chocolat et chantilly <i>Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i> <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	8.10€
Tiramisu	7.80€
Café ou thé gourmand	8.80€
Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados <i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i> <i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i>	13.90€
Meringue glacée, chantilly <i>Baiser mit Eis und Schlagsahne – Meringue with ice cream and whipped cream</i>	7.50€
Coupe Melba (fruits du moment) <i>Vanilleeis mit Früchte der Saison und Schlagsahne – Vanilla ice cream with seasonal fruits and whipped cream</i>	7.50€
Dame blanche <i>Coupe Dänemark – Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	7.80€
Café ou Chocolat liégeois	7.80€
Sorbets arrosés <i>Beschwipster Eisbecher - Cup of sorbet with brandy</i>	8.30€

Coupe de glace - Eisbecher - Ice cup

1 boule 2.30€ 2 boules 4.60€ 3 boules 6.90€

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache Sorbets : fraise, citron, framboise, mirabelle, poire, mangue, passion

Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie Sorbet : Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Pflaume, Birne, Mango, Passionsfrucht

Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio Sorbet: strawberry, lemon, raspberry, plum, pear, mango, passion

Caféterie & Digestifs

Espresso, Décaféiné	2.30€
Double espresso	4.30€
Grand café	3.10€
Thés, infusions	3.10€
Capuccino, chocolat ou café	3.90€
Café au lait	2.90€
Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP	4cl 5.80€
Eau de vie : Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	4cl 5.80€
Get 27, Baileys, Fernet-Branca	4cl 5.80€
Rhum du moment	4cl 8.90€



NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs
- Vins rouges
- Vins rosés


NOS VINS D'ALSACE

ALSACE	37.5CL	75CL
● Pinot Noir ^{AOP} "Rouge d'Ottrott" Domaine Klipfel à Barr	19.90 €	29.30 €
● Pinot Noir ^{AOP} Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen		33.40 €
● Pinot Noir ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	15.90 €	26.20 €
● Pinot Auxerrois ^{AOP} Vieilles Vignes Domaine, J.B. Adam à Ammerschwihr		30.90 €
● Klevener de Heiligenstein ^{AOP} Domaine, Klipfel à Barr		32.40 €
● Riesling ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	14.90 €	25.70 €
● Riesling ^{AOP} "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwihr		44.20 €
● Pinot Gris ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	17.50 €	28.30 €
● Gewurztraminer ^{AOP} Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	18.90 €	33.90 €
● Gewurztraminer ^{AOP} Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim		63.30 €
● Muscat ^{AOP} , Cave Viticole d'Orschwiller		25.90 €

VINS BLANCS

BOURGOGNE		
● Petit Chablis ^{AOP} , Domaine Bardet & Fils		43,10 €
● Chablis ^{AOP} , Domaine du Colombier		51,60 €
LANGUEDOC		
● Pays d'Oc ^{IGP} Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		30,70 €
● Hérault ^{IGP} Viognier "Savignus", Domaine Castan 		30,70 €
SUD-OUEST		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		33,20 €
LOIRE		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie ^{AOP} "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		35,10 €
● Sancerre ^{AOP} "Les Ormeaux", Joseph Mellot		51,30 €

VINS ROSÉS

● Côtes de Provence ^{AOP} , Domaine Valadas		29,90 €
● Bandol ^{AOP} , Domaine La Suffrene 		50,50 €

VINS ROUGES

BEAUJOLAIS


75cl

- Juliéna^{AOP}, Château de Juliéna 39,50 €
- Saint-Amour^{AOP}, Domaine de l'Ancien Relais 42,30 €
- Morgon^{AOP}, Vignoble Bulliat 39,60 €

BOURGOGNE

- Hautes-Côtes de Nuits^{AOP}, Nuiton Beaunoy 43,10 €
- Chorey-Lès-Beaune^{AOP}, Domaine Georges Roy 54,10 €
- Pommard^{AOP}, Domaine Bertrand Bachelet 83,00 €
- Volnay^{AOP}, Domaine Bouzereau 87,10 €
- Mercurey^{AOP}, Domaine Venot 52,30 €

VALLÉE DU RHÔNE

- Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière 25,20 €
- Saint-Joseph^{AOP} "La Source", Ferraton Père & Fils 54,10 €
- Crozes-Hermitage^{AOP}, Maison les Alexandrins 48,60 €
- Gigondas^{AOP} "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux 53,50 €
- Vacqueyras^{AOP}, Marquis de Fonséguille 38,70 €
- Châteauneuf du Pape^{AOP}, Famille Perrin 64,80 €
- Ventoux^{AOP} "Fourmi rouge", Famille Perrin 26,60 €
- Costières-de-Nîmes^{AOP} "Cuvée Elégance", Château Beaubois  42,20 €

LANGUEDOC

- Pays d'Oc^{IGP} Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand  35,00 €
- Pays d'Oc^{IGP} "La Tournée", Ferraton Père & Fils 25,30 €
- Corbières^{AOP} "L'Aventure", Calmel & Joseph  36,10 €
- Faugères^{AOP} "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses  46,00 €
- Pic Saint Loup^{AOP} "L'Optimiste", Benoit Viot  43,30 €

SUD OUEST

- Madiran^{AOP} "Esprit de Torus", Alain Brumont 34,10 €

BORDEAUX

- Bordeaux^{AOP}, Les Mercadières 25,20 €
- Médoc^{AOP}, Château Haut Peyrillat 32,30 €
- Lalande de Pomerol^{AOP}, Château des Treilles L'Embarré 44,10 €
- St Emilion Lussac^{AOP}, Château Lussac 40,50 €

LOIRE

- Saumur-Champigny^{AOP} "L'Inconnu", Domaine des Varinelles 36,00 €
- Chinon^{AOP} "Les Gravières", Couly Dutheil 46,00 €
- Saint-Nicolas-de-Bourgueil^{AOP}, Les Javeaux 33,40 €

Toute notre équipe se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les millésimes de nos vins.
Prix nets. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

