

## 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 4.60€
- 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	3.90€	..... 6.20€	..... 7.70€	... 15.40€
Riesling	4.20€	..... 6.60€	..... 8.30€	... 16.40€
Muscat	4.60€	..... 7.20€	..... 9.00€	... 18.00€
Pinot Gris	4.70€	..... 7.50€	..... 9.30€	... 18.50€
Gewurztraminer	5.20€	..... 8.20€	..... 9.80€	... 19.00€
Pinot Noir	4.70€	..... 7.50€	..... 9.30€	... 18.50€
Côte du Rhône	3.40€	..... 5.40€	..... 6.70€	... 13.40€
Bordeaux	3.50€	..... 5.50€	..... 6.80€	... 13.60€
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 ..... 35.10€
- Crémant d'Alsace Rosé Cattin..... 38.00€
- Champagne Lenoble ..... 62.60€

## Nos Entrées - Vorspeisen - Starters

<b>Assiette de crudités de saison</b>	<b>6.80€</b>
<i>Rohkostteller der Saison - Seasonal raw vegetable plate</i>	
<b>Croustillant de choucroute bio et saumon fumé, salade mêlée et crème de raifort</b>	<b>11.00€</b>
<i>Bio-Sauerkraut und Räucherlachs in knusprigem Teig, Salat und cremige Meerrettichsauce Organic sauerkraut and salmon crispy pie, salad and a creamy horseradish sauce.</i>	
<b>La petite salade mixte</b> (cervelas, Gruyère, œuf dur et tomates)	<b>8.50€</b>
<i>Gemischte Salat (Fleischwurst, Schweizer Käse, Ei, Tomaten) Mixed salad (Saveloy, gruyère cheese, egg, tomatoes)</i>	
<b>Saumon fumé sur brioche toastée, crème de raifort, crudités</b>	<b>16.80€</b>
<i>Geräucherter Lachs auf getoastetem Brioche, Meerrettichcreme, Rohkost Smoked salmon on toasted brioche, horseradish cream, raw vegetables</i>	
<b>Les escargots à l'alsacienne :</b>	Les 6 : <b>9.10€</b>
<i>Schnecken nach Elsässer Art (6 oder 12)</i>	Les 12 : <b>15.90€</b>
<i>Alsatian snails (6 or 12)</i>	

## Nos Choucroutes – Sauerkraut

<b>La choucroute de chou bio</b>	<b>19.50€</b>
(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>	
<b>La choucroute royale</b>	<b>26.60€/pers.</b>
(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 Organic « Royale » Sauerkraut with 7 sides – Minimum for 2 person</i>	
<b>La choucroute de chou bio aux 3 poissons, sauce beurre blanc</b>	<b>22.60€</b>
<i>BIO Sauerkraut mit drei Fisch und buttersoße - Organic sauerkraut with fish and butter sauce</i>	

## Nos Poissons – Fisch - Fishes

<b>Matelote de sandre, spaetzle</b>	<b>20.00€</b>
<i>Zander nach Matelot Art, Spätzle (Matelote: typisches elsässisches Fischragout) ,Matelote' of pike-perch, spaetzle (Matelote: typical Alsatian fish stew)</i>	
<b>La planchette de saumon fumé</b>	<b>21.50€</b>
(Saumon fumé, salade, galette de pommes de terre et bibeleskaes) <i>Geräucherter Lachs, Salat, Kartoffelpuffer und Bibeleskaes Smoked salmon, salad, potato pancake and bibeleskaes</i>	

## Nos Viandes – Fleischgerichte – Meat dishes

<b>Médallions de veau, poêlée de pleurotes, sauce à la crème*</b>	<b>24.50€</b>
<i>Kalbsmedaillons, gebratene Austernpilze, Sahnesauce*</i>	
<i>Veal medallions, pan-fried oyster mushrooms, creamy sauce*</i>	
<b>Cordon bleu de veau nature*</b>	<b>22.50€</b>
<i>Kalb Cordon Bleu – Veal cordon bleu</i>	
• <b>A la crème et aux champignons</b>	<b>23.60€</b>
<i>Mit Sahne und Pilze – With cream and mushrooms</i>	
• <b>Au Munster – mit Münster Käse – With munster cheese</b>	<b>24.90€</b>
<b>Escalope de veau au pistou*</b>	<b>19.50€</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Pistou - Veal escalope with pistou</i>	
<b>Escalope de veau à la crème et champignons*</b>	<b>20.00€</b>
<i>Kalbsschnitzel mit Sahne Sauce und Pilze – Veal escalope creamy sauce and mushrooms</i>	
<b>Rognons de veau à la moutarde*</b>	<b>19.50€</b>
<i>Kalbsnieren mit Senfsauce – Veal kidneys with mustard sauce</i>	
<b>Onglet de bœuf à l'échalote*</b>	<b>20.00€</b>
<i>Gegrillter Nierenzapfen mit Schalottensoße – Grilled Hanger steak with shallotssauce</i>	
<b>Faux-filet à la plancha*</b>	<b>22.00€</b>
<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

<b>Tête de veau, sauce gribiche, pommes de terre vapeurs</b>	<b>19.50€</b>
<i>Kalbskopf, « Gribiche » Sauce und Dampfkartoffeln</i>	
<i>Calf's head with « gribiche » sauce and steamed potatoes</i>	
<b>Bouchée à la reine, spaetzles</b>	<b>19.50€</b>
<i>Traditionelle "Königin Pastetchen", Spätzle</i>	
<i>Traditional "vol-au-vent", spaetzle</i>	
<b>Quenelles de foie, sauce échalotes, pommes de terre sautées, salade</b>	<b>17.50€</b>
<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** 19.80€  
*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** 15.30€  
*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** 15.30€  
*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** 15.00€  
*Kartoffelauflauf mit Reblochonkäse überbacken, Salat*  
*Potato gratin with Reblochon cheese, salad*

## Nos Tartes Flambées - Flammenkuchen – Flammkuchen\*

	La ½	Entière
<b>Traditionnelle : crème, oignons, lardons</b> <i>Elsasser Art mit Zwiebeln und Speck – The traditional with onions and bacon</i>	<b>6.50€</b>	<b>10.90€</b>
<b>Gratinée : crème, oignons, lardons, gruyère</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Gruyère – The traditional with onions, bacon and Gruyère</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Champignon : crème, oignons, lardons, champignons de Paris</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Pilze – The traditional with onions, bacon and mushrooms</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Champignon gratinée : crème, oignons, lardons, champignons de Paris, gruyère</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, Gruyère und Pilze – The traditional with onions, Gruyère, bacon and mushrooms</i>	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Munster : crème, oignons, lardons, Munster</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck und Münster Käse – The traditional with onions, bacon and Munster cheese</i>	<b>7.50€</b>	<b>12.90€</b>
<b>Choucroute : crème, lardons, chou à choucroute BIO, oignons</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Speck, BIO Sauerkraut– The traditional with onions, bacon and organic Sauerkraut</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Fines herbes : crème, oignons, ail et ciboulette</b> <i>Alsässer Art mit Zwiebeln, Knoblauch und Schnittlauch – The traditional with onions, garlic and chive</i>	<b>6.80€</b>	<b>11.50€</b>
<b>Salade verte, <i>Grüner Salat, Green salad</i></b>	<b>3.80€</b>	<b>5.80€</b>

\*Nos tartes flambées sont disponibles uniquement le soir

### **Menu enfant 9.50 €**

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

<b>Tarte du jour</b> <i>Kuchen des Tages / Tart of the day</i>	<b>7.00€</b>
<b>Crème brûlée</b>	<b>7.20€</b>
<b>Baba alsacien au Marc de Gewurztraminer</b>	<b>8.30€</b>
<b>Baba au kirsch, crème vanille, cerises au kirsch, chantilly</b>	<b>8.80€</b>
<b>Profiteroles glace vanille, sa sauce chocolat et chantilly</b> <i>Windbeutel mit Vanilleeis, Schokoladensauce und Schlagsahne</i> <i>Profiteroles with vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>9.10€</b>
<b>Tiramisu</b>	<b>8.80€</b>
<b>Café ou thé gourmand</b>	<b>9.80€</b>
<b>Tarte flambée aux pommes, flambée au Calvados</b> <i>Flammenkuchen mit Apfel und Calvados flambiert</i> <i>Tarte flambée with apples, blazed with Calvados</i>	<b>14.90€</b>
<b>Meringue glacée, chantilly</b> <i>Baiser mit Eis und Schlagsahne / Meringue with ice cream and whipped cream</i>	<b>8.50€</b>
<b>Coupe Banane Gourmande</b> Glace banane, marbré chocolat, noisettes, biscuit, Chantilly et sauce chocolat <i>Bananeneis, Schokoladenmarmor, Haselnüsse, Biskuit, Schlagsahne und Schokoladensauce</i> <i>Banana ice cream, chocolate marble, hazelnuts, biscuit, whipped cream and chocolate sauce</i>	<b>8.90€</b>
<b>Dame blanche</b> <i>Coupe Dänemark / Vanilla ice cream with hot chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>8.80€</b>
<b>Café ou Chocolat liégeois</b>	<b>8.80€</b>
<b>Sorbets arrosés</b> <i>Beschwipster Eisbecher / Cup of sorbet with brandy</i>	<b>9.30€</b>
<b>Coupe de glace - Eisbecher - Ice cup</b>	
<b>1 boule</b>	<b>2.30€</b>
<b>2 boules</b>	<b>4.60€</b>
<b>3 boules</b>	<b>6.90€</b>

Glaces : vanille, chocolat, café, pistache, banane Sorbets : fraise, citron, framboise, mirabelle, poire, mangue, passion  
*Eissorten: Vanille, Schokolade, Kaffee, Pistazie, Banane Sorbet: Erdbeere, Zitrone, Himbeere, Pflaume, Birne, Mango, Passionsfrucht*  
*Ice cream: vanilla, chocolate, coffee, pistachio, banana Sorbet: strawberry, lemon, raspberry, plum, pear, mango, passion*

## Caféterie & Digestifs

Expresso, Décaféiné	<b>2.30€</b>
Double expresso	<b>4.30€</b>
Grand café	<b>3.10€</b>
Thés, infusions	<b>3.10€</b>
Capuccino, chocolat ou café	<b>3.90€</b>
Café au lait	<b>2.90€</b>
Irish Coffee	<b>8.50€</b>
Armagnac VSOP, Cognac VSOP, Calvados VSOP	4cl <b>5.80€</b>
Eau de vie : Quetsche, Marc de Gewurztraminer, Poire Williams, Mirabelle, Framboise	4cl <b>5.80€</b>
Get 27, Baileys, Fernet-Branca	4cl <b>5.80€</b>
Rhum du moment	4cl <b>8.90€</b>

# NOTRE CARTE DES VINS

- Vins blancs ● Vins rouges ● Vins rosés


## NOS VINS D'ALSACE

	37.5CL	75CL
<b>ALSACE</b>		
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> "Rouge d'Ottrott" Domaine Klipfel à Barr	25.60 €	44.90 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Médaille d'Or, Domaine Cattin à Voegtlinshoffen		33.40 €
● Pinot Noir <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	19.00 €	34.10 €
● Pinot Auxerrois <sup>AOP</sup> Vieilles Vignes Domaine, J.B. Adam à Ammerschwyr		30.90 €
● Klevener de Heiligenstein <sup>AOP</sup> Domaine Meckert à Heiligenstein 		44.40 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	18.50 €	33.20 €
● Riesling <sup>AOP</sup> Grand Cru "Kaefferkopf", Domaine Schoech à Ammerschwyr 		55.00 €
● Pinot Gris <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	18.60 €	33.30 €
● Muscat <sup>AOP</sup> , Cave Viticole d'Orschwiller		25.90 €
● Muscat <sup>AOP</sup> , Domaine Lorentz à Bergheim		32,40 €
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Réserve, Domaine Lorentz à Bergheim	19.90 €	36.10 €
● Gewurztraminer <sup>AOP</sup> Vendanges Tardives, Domaine Lorentz à Bergheim		74.50 €

## VINS BLANCS

<b>BOURGOGNE</b>		
● Petit Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine Bardet & Fils		46,00 €
● Chablis <sup>AOP</sup> , Domaine du Colombier		53.20 €
<b>LANGUEDOC</b>		
● Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Chardonnay "Savignus", Domaine Castan 		32.30 €
● Hérault <sup>IGP</sup> Viognier "Savignus", Domaine Castan 		32.30 €
<b>SUD-OUEST</b>		
● Villa Chambre d'Amour, Lionel Osmin		34.30 €
<b>LOIRE</b>		
● Muscadet Sèvre & Maine sur Lie <sup>AOP</sup> "Clos des Orfeuilles", Famille Castel 		36.10 €
● Sancerre <sup>AOP</sup> "Les Ormeaux", Joseph Mellot		48.70 €

## VINS ROSÉS

● Côtes de Provence <sup>AOP</sup> , Domaine Valadas		31,40 €
● Bandol <sup>AOP</sup> , Domaine La Suffrene 		51,60 €

## VINS ROUGES

	75cl
<b>BEAUJOLAIS</b>	
• Juliéna <sup>AOP</sup> , Château de Juliéna	42,20 €
• Saint-Amour <sup>AOP</sup> , Domaine de l'Ancien Relais	43,10 €
• Morgon <sup>AOP</sup> , Vignoble Bulliat	44,00 €
<b>BOURGOGNE</b>	
• Hautes-Côtes de Nuits <sup>AOP</sup> , Nuiton Beaunoy	45,10 €
• Chorey-Lès-Beaune <sup>AOP</sup> , Domaine Georges Roy	69,60 €
• Pommard <sup>AOP</sup> , Domaine Bertrand Bachelet	88,10 €
• Volnay <sup>AOP</sup> , Domaine Bouzereau	87,10 €
• Mercurey <sup>AOP</sup> , Domaine Venot	55,10 €
<b>VALLÉE DU RHÔNE</b>	
• Côtes du Rhône "Les Griottes", Maison Denuzière	26,00 €
• Saint-Joseph <sup>AOP</sup> Maison les Alexandrins	54,50 €
• Crozes-Hermitage <sup>AOP</sup> , Maison les Alexandrins	50,40 €
• Gigondas <sup>AOP</sup> "Cuvée de la Tour Sarrasine", Domaine Le Clos des Cazaux	55,10 €
• Vacqueyras <sup>AOP</sup> , Marquis de Fonséguille	40,60 €
• Châteauneuf du Pape <sup>AOP</sup> , Famille Perrin	68,50 €
• Ventoux <sup>AOP</sup> "Fourmi rouge", Famille Perrin	29,80 €
• Costières-de-Nîmes <sup>AOP</sup> "Cuvée Elégance", Château Beaubois 	43,20 €
<b>LANGUEDOC</b>	
• Pays d'Oc <sup>IGP</sup> Syrah "Naturalys", Domaines Gérard Bertrand 	35,00 €
• Pays d'Oc <sup>IGP</sup> "La Tournée", Ferraton Père & Fils	25,30 €
• Corbières <sup>AOP</sup> "L'Aventure", Calmel & Joseph 	37,90 €
• Faugères <sup>AOP</sup> "Chemin de Ronde", Domaine Prés Lasses 	46,90 €
• Pic Saint Loup <sup>AOP</sup> "L'Optimiste", Benoit Viot 	44,00 €
<b>SUD OUEST</b>	
• Madiran <sup>AOP</sup> "Esprit de Torus", Alain Brumont	37,80 €
<b>BORDEAUX</b>	
• Bordeaux <sup>AOP</sup> , Les Mercadières	25,30 €
• Médoc <sup>AOP</sup> , Château Haut Peyrillat	32,50 €
• Lalande de Pomerol <sup>AOP</sup> , Château des Treilles L'Embarré	51,20 €
• St Emilion Lussac <sup>AOP</sup> , Château Lussac	40,60 €
<b>LOIRE</b>	
• Saumur-Champigny <sup>AOP</sup> "L'Inconnu", Domaine des Varinelles	37,00 €
• Chinon <sup>AOP</sup> "Les Gravières", Couly Dutheil	40,60 €
• Saint-Nicolas-de-Bourgueil <sup>AOP</sup> , Les Javeaux	34,20 €

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.

