

ENTRÉES / VORSPEISEN / STARTERS

- Salade alsacienne** **8.50 €**
Elsässischer Salat (Cervelat und Emmentaler) / Alsatian salad (saveloy + Emmental cheese)
- Escargots à l'alsacienne** **Les 6 : 9.50 €**
6 Schnecken in Kräuterbutter / 6 snails with garlic butter
-  **Œuf cocotte et champignons** **7.50 €**
Ei „Cocotte“ mit Pilzen / Egg „cocotte“ with mushrooms
- Croque-Monsieur, salade** **8.50 €**
Pain de mie, jambon blanc, béchamel, Emmental
Schinken-Käse-Toast und Salat / Ham and cheese toast with salad
-  **Croque-Monsieur forestier** **9.90 €**
Pain de mie, beurre persillé, pleurotes poêlés et Mozzarella
Pilze-Mozzarella-Toast und Salat / Oyster mushrooms and Mozzarella toast with salad
- Assiette de saumon fumé** **10.90 €**
Räucherlachs / Smoked salmon

PLATS / HAUPTGERICHTE / MAIN COURSES

LES BURGERS – servis avec frites :

- **Le classique (pain burger, steak haché, mayonnaise, tomate, salade, Munster)** **13.50 €**
Hamburger: Burgerbrötchen, Hacksteak, Mayonnaise, Tomate, Salat und Munster Käse - Pommes
Burger: burger bun, minced steak, mayonnaise, tomato, salad, munster cheese - Fries
- **L'italien (pain burger, steak haché, jambon fumé, tomate, salade, Mozzarella)** **14.90 €**
Italienischer Burger: Burgerbrötchen, Hacksteak, Räucherschinken, Tomate, Salat, Mozzarella - Pommes
Italian burger: burger bun, minced steak, smoked ham, tomato, salad, mozzarella cheese - Fries

LES GAULETTES DE POMMES DE TERRE :

- **Saumon fumé, bibeleskaes et salade verte** **15.90 €**
Kartoffelpuffer, Räucherlachs, Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalltoten, Schnittlauch), grüner Salat
Potato pancakes, smoked salmon, Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots and chives), green salad
- **Jambon fumé, bibeleskaes et salade verte** **14.50 €**
Kartoffelpuffer, geräucherter Schinken, Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalltoten, Schnittlauch), grüner Salat
Potato pancakes, smoked ham, Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots and chives), green salad
-  - **Bibeleskaes et salade verte** **12.90 €**
Kartoffelpuffer, Bibeleskaes (Quark, Knoblauch, Schalltoten, Schnittlauch), grüner Salat
Potato pancakes, Bibeleskaes (cottage cheese, garlic, shallots and chives), green salad



Plat Végétarien

LES CORDONS BLEUS – servis avec spaetzles et salade :

- **L'Alsacien, sauce crème** (*filet de poulet, jambon blanc, Munster*) **13.90 €**
Elsässischer Cordon bleu (Hühnerfilet, Schinken, Münsterkäse) und Sahnesauce
Alsatian Cordon Bleu (chicken fillet, ham, Munster cheese) and cream sauce
- **Le savoyard** (*filet de poulet, jambon blanc, Reblochon*) **14.50 €**
Cordon bleu savoyard (Hühnerfilet, Schinken, Reblochon Käse)
Savoyard cordon bleu (chicken fillet, ham, Reblochon cheese)
- **L'italien** (*filet de poulet, jambon fumé, tomates confites, Gorgonzola*) **15.00 €**
Italienischer Cordon bleu (Hühnerfilet, geräucherter Schinken, eingelegte Tomaten, Gorgonzola)
Italian cordon bleu (chicken fillet, smoked ham, tomato confit, Gorgonzola)

LES SUGGESTIONS

Choucroute aux 5 viandes


Lard fumé et salé, saucisse fumée, saucisse de Strasbourg et collet salé **14.00 €**
Sauerkraut mit 5 Fleischsorten / Sauerkraut with 5 meats

Jambonneau rôti à la bière et choucroute **12.50 €**
Schweinehaxe in Biersauce und Sauerkraut
Pork shank in beer sauce and sauerkraut

Poulet au riesling et spaetzles **14.90 €**
Hähnchen in Riesling Soße und Spätzle
Chicken in Riesling sauce and spaetzles

Onglet de bœuf, beurre Texan, frites et salade **16.90 €**
Hanger steak vom Rind, Texanische Butter, Pommes und Salat
Beef hanger steak, Texan butter, fries, and salad

Filet de dorade rôti, beurre citronné et purée de patates douces **15.50 €**
Gebratenes Goldbrassenfilet, Zitronenbutter und Süßkartoffelpüree
Roasted fillet of sea bream with lemon butter and sweet potato purée

 **Aubergine rôtie et gratinée à l'Emmental, sauce tomate et champignons, salade verte** **12.00 €**
Gratinierte Aubergine mit Emmentaler Käse, Tomaten- und Pilzsauce, grüner Salat
Roast aubergine au gratin with Emmental cheese, tomato and mushroom sauce, green salad

9.90€



Menu
Petite Mésange
(Jusqu'à 10 ans)

Nuggets de poulet et spaetzles

2 boules de glace vanille



Plat Végétarien

PRIX NETS | Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.

FROMAGE / KÄSE / CHEESE

Assiette de Munster 6.50 €

DESSERTS / NACHSPEISEN / DESSERTS

Crème caramel 5.50 €

Karamellpudding / Caramel pudding

Tiramisu du moment 7.50 €

Tiramisu des Tages / Tiramisu of the day

Crème brûlée du moment 6.90 €

Crème brûlée des Tages / Crème brûlée of the day

Profiteroles au chocolat chaud 8.90 €

Windbeutel mit Eis und warme Schokoladensauce

Profiteroles (choux pastries with ice), hot chocolate sauce

Kougelhopf glacé au Marc de Gewurztraminer 8.00 €

Geeister Gugelhupf mit Marc de Gewurztraminer

Iced Kougelhopf with Marc de Gewurztraminer

Fondant au chocolat, crème chantilly 7.90 €

Schokoladenfondant, Schlagsahne / Chocolate fondant, whipped cream

LES GLACES / EISKARTE / ICE CREAM

Dame blanche 7.50 €

Coupe Dänemark / Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Sorbet citron arrosé au Marc d'Alsace 8.00 €

Zitronensorbet mit Schnaps / Lemon sorbet drizzled with brandy

Glaces et sorbets

Parfums : vanille / chocolat / café / citron / framboise

Vanille / Schokolade / Kaffee / Zitrone / Himbeere

1 boule : 1 Kugel / 1 scoop 2.50 €

2 boules : 2 Kugeln / 2 scoops 4.00 €

3 boules : 3 Kugeln / 3 scoops 6.00 €



Plat Végétarien

PRIX NETS | Pour connaître les allergènes volontairement incorporés dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre équipe.