

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
- ① **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
- ① **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
- ① - **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

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

Prix nets. Service compris.

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

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix.

Prix nets. Service compris.

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

Kougelhupf glacé au Marc de Gewurztraminer 8.00 €

Geeister Gugelhupf mit Marc de Gewürztraminer

Iced Kougelhupf 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

La liste des 14 allergènes est disponible auprès de notre personnel sur demande.

Il appartient à chaque client d'assumer la responsabilité de son choix. Prix nets. Service compris.