



Entrées Froides – Kalte Vorspeise – Cold Starters

Terrine de Campagne « Maison » avec crudités Hausgemachte Landpastete mit gemischtem Salat Homemade Campaign terrine with mixed salad	12,50 €
Salade de Roquette aux fraises et copeaux de Foie Gras - Vinaigrette Balsamique Rucola Salat mit Erdbeeren und Entenleberspäne – Balsamico Vinaigrette Arugula salad with strawberries and shavings of duck Foie Gras – Balsamic Vinaigrette	12,50 €
Salade de Lentilles vertes du Puy, magret de canard fumé et chips de pomme Grüner Linsensalat vom “Puy“, geräucherte Entenbrust und Apfelchips Green lentil salad with smoked duck breast and apple chips	14,50 €
Poisson Cru à la Polynésienne - Thon mariné au citron vert et lait de coco Polynesischer roher Fisch - Marinierter Thunfisch mit Limetten und Kokosnussmilch Polynesian Raw Fish - Marinated Tuna with Lime and Coconut Milk	14,50 €

Entrées chaudes – Warme Vorspeisen – Hot starters

 Kougelhopf aux escargots « Maison » – sauce à l’ail des ours Hausgemachter Kougelhopf mit Schnecken und Bärlauchsosse Homemade Kougelhopf with snails and wild garlic sauce	14,50 €
Cake de Crabe, coulis de Mangue et salade de jeunes pousses Krabbenkuchen, Mango Coulis und Salat von jungen Sprossen Crab cake, Mango coulis and young shoots salad	14,50 €
 Duo de Foie gras de Canard en terrine et poêlé, sur un lit de choucroute confite, tranche de kougelhopf toastée Duo von Entenleber - Terrine und gebraten - mit gebeizter Sauerkraut, Kougelhopfscheibe Duo of Duck Foie Gras - terrine and fried - with confit sauerkraut, toasted kougelhopf	21,50 €

Tartes Flambées / Flammkuchen

Pâte à pain garnie fromage blanc, lardons, oignons (Sauf Dimanche midi)

Tarte Flambée nature Mit Speck und Zwiebeln / With bacon and onions	9,00€
Tarte Flambée gratinée Mit Speck, Zwiebeln gratiniert mit Käse / With bacon, onions gratinated with cheese	9,50€
Tarte Flambée gratinée au Munster Mit Speck, Zwiebeln gratiniert mit Munster / With bacon, onions gratinated with Munster	10,00€
Tarte Flambée gratinée aux champignons Mit Pilze, Speck, Zwiebeln und Käse / With mushrooms, bacon, onions and cheese	11,50€
Tarte Flambée au Foie Gras parfumée à l’huile de Truffe Mit Entenleber, Speck, Zwiebeln, parfümiert mit Trüffel Öl With Foie Gras, bacon, onions, perfumed with truffle oil	15,50 €

Les Poissons / Fisch / Fish

- Soupe de Poissons, accompagnée de croûtons, Ribeaupierre, rouille** **10,50 €**
 Fischsuppe mit Croutons, regional Käse und Paprikamayonnaise mit Knoblauch
 Fish soup with Crouton, regional Cheese and Rouille (spicy sauce made with red peppers and garlic)
-  **Choucroute de Poissons « Brochet, Sandre, Perche, Truite, Saumon » Sauce Champignons** **21,50 €**
 Fisch-Sauerkraut mit Hecht, Zander, Barsch, Forelle, Lachs und Pilzsauce
 Fish Sauerkraut with Zander, Perch, Trout, Salmon, Pike and Mushroom's sauce
- Noix de St Jacques et son risotto au céleri branche** **28,50 €**
Tuile de Parmesan, sauce pomme Granny Smith
 Jakobsmuscheln mit Sellerierisotto – Parmesan und Granny Smith Apfelsosse
 Scallops with risotto with celery stalks - Parmesan and Granny Smith apple sauce
- Crumble de Mahi-Mahi « Dorade coryphène » aux Truffes** **29,50 €**
sur un lit de poireaux à la crème – sauce Safran d'Alsace
 Mahi-Mahi Streussel "Dorado-Delphinisch" mit Trüffeln - Lauch mit Sahne - Safransauce aus dem Elsass
 Mahi-Mahi crumble "Dorado dolphinfish" with truffles - leeks with cream - saffron sauce of Alsace

Végétarien – Végan

14,90 €

Burger Végan aux Champignons, Avocat, Poivron rouge, Tofu, Salade verte

Burger Vegan mit Pilze, Avocado, Paprika, Tofu, grüner Salat

Burger Vegan with mushrooms, avocado, red pepper, Tofu, green salad

Les Viandes / Fleisch / Meat

-  **Rognons de Veau, sauce Moutarde à l'Ancienne, Spätztlés** **19,00 €**
 Kalbsnieren in Senf-Sauce, Spätztlés / Veal Kidneys, mustard sauce, Spätztlés
-  **Choucroute Royale à l'Alsacienne (7 garnitures) accompagnée de Pommes Nature** **19,50 €**
 (Jarret de porc, Lard fumé, Lard salé, Echine de porc, Viennoise, Montbéliard, Quenelles de foie)
 Sauerkraut im Riesling verfeinert mit Schweinhaxe, Rauchspeck, Salziger Speck, Schweinelende,
 Knackwürstchen, Montbéliard, Leberknödel, und Kartoffeln
 Alsatian Sauerkraut cooked with Riesling wine (6 kinds of meat and Liver dumpling) with Potatoes
-  **Club Sandwich Alsacien (Pain Campagnard, Pastrami, choucroute, fromage) Frites ou Salade** **20,50 €**
 Elsässer Sandwich Club (Landbrot, Pastrami, Sauerkraut, Käse) Pommes Frites ODER Salat
 Alsatian Sandwich Club (country bread, Pastrami, white cabbage, cheese) French fries OR Salad
- Croustillant de Riz de Veau sauce au Gewurztraminer et Morilles** **25,00 €**
sur un lit d'Asperges vertes, nouilles au beurre
 Paniertes Kalbsreis mit Gewurztraminer und Morcheln Sauce, grüner Spargel und Butternudeln
 Veal sweetbread with Gewurztraminer and Morels sauce, green asparagus and butter noodles
- Entrecôte de Veau, sauce à l'ail des ours, pommes purée aux petits pois, farandole de légumes** **26,00 €**
 Kalbsentrecôte mit Bärlauchsauce, Kartoffelpüree mit Erbsen, Gemüse
 Veal entrecote with wild garlic sauce, mashed potatoes with peas and vegetables
- Filet de Bœuf « Surf and Turf » avec brochette de Scampis** **29,50 €**
Sauce Marchand de Vin, pommes Dauphines, farandole de légumes
 Rindsfilet „Surf and Turf“ mit Scampis Spiess, Rotweinsosse, Kartoffeln und Gemüse
 Beef fillet “Surf and Turf” with Scampis skewer, red wine sauce, potatoes and vegetables

NOS MENUS



Mes Sélections du Terroir

Baeckeoffe Traditionnel

Bœuf, Veau, Agneau et pieds de Porc
(Rind, Kalb, Lamm und Schweinefüße)
(Beef, veal, lamb and pork feet)

.....

Munster de la Vallée

Münster Käse
Munster cheese

.....

Sorbet citron arrosé au Marc de Gewurztraminer

Zitronen-Sorbet mit Marc de Gewurztraminer
Lemon sorbet with Marc de Gewurztraminer

23,90 €

Menu des Petits Alsaciens

Kindermenü / Kids Menu

Escalope de Poulet, Sauce à la Crème, Spätzlés

Hühnerbrust, Sahne-Sauce, Spätzlés
Chicken, Cream Sauce and Spätzlés

OU

Pavé de Sandre aux Légumes de

saison et Spätzlés

Zander mit Gemüse und Spätzlés
Zander with Veggies and Spätzlés

.....

Glace Nutella

Nutella Eis / Nutella Ice cream

Enfants de 2 à 12 ans
Kinder von 2 bis 12 Jahre
Children from 2 to 12 year

9,50 €



Inspiration Gourmande

Terrine de Lotte aux légumes

Pesto au basilic

Seeteufel Terrine mit Gemüse – Basilikum Pesto
Monkfish terrine with vegetables - Basil pesto

OU

Burger de Foie Gras poêlé – chutney de Fraises

Réduction de Melfor aux épices

Gebatener Entenleber Burger – Chutney Erdbeer
Melfor Reduktion

Burger with fried Duck Foie Gras – strawberry chutney
Melfor reduction

.....

Entrecôte de Bœuf aux Asperges

Pommes paille – farandole de légumes

Rinds Entrecôte mit Spargel – Kartoffel und Gemüse
Beef entrecote with asparagus – potatoes and vegetable

OU

Filet de Lieu Jaune au citron confit

Tian de légumes

Pollackfilet mit kandierter Zitrone
Gemüsegratin

Filet of pollack with candied lemon
Vegetables gratin

.....

Tarte aux Fraises et à la Rhubarbe

Erdbeer-Rhabarber-Torte
Strawberry and rhubarb pie

OU

Brie au Kirsch

Brie mit Kirsch
Brie with Kirsch

31,90 €



Plats Traditionnels Alsaciens
Traditionelle elsässische Speisen
Traditional Alsatian Dishes



Plats fait maison
Hausgemacht
homemade

Tout changement entraine un supplément
Jede Änderung kann ein Zuschlag verursachen
Any Change leads to an additional cost

Pour connaître la *liste des allergènes* présents
dans nos plats, merci de bien vouloir vous
renseigner auprès du responsable de salle.