

## Entrées froides / Kalte Vorspeise / Cold Starters

---

### **Salade « Automnale »**

**Jambon de Cebo, œuf mollet, potimarron, croûtons, brisures de marrons** 16 €

Herbstsalat mit Cebo-Schinken, weiches Ei, Kürbis, Croutons, Kastanien  
Autumn Salad with Cebo ham, soft-boiled egg, pumpkin, croutons and chestnuts

**Palets de chair de Crabe et sa crème de céleri, épines vinettes et légumes en pickles** 24 €

Krabbenfleischkuchen und Selleriecreme, Vinettendornen und eingelegtem Gemüse  
Crabmeat with celery cream, vinette spines and pickled vegetables



**Foie gras de Canard Français mi-cuit,** 28 €

**Chutney pommes/châtaignes et son toast de kougelhopf brioché**

Halbgegarte französische Entenleber, Apfel-Kastanien-Chutney, Brioche-Gugelhopf-Toast  
Half-cooked French duck Foie gras, Apple and chestnut chutney, brioche kouglopf toast

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen / Hot starters

---

**Fricassée d'escargots aux champignons, Kougelhopf en bruschetta, grattons de guanciale** 18 €

Schneckenfrikassee mit Pilzen, Gugelhupf in Bruschetta, Guanciale-Gratonen  
Fricasseed snails with mushrooms, Kougelhopf bruschetta, guanciale gratins

**Soupe de poissons de roche et sa rouille, croûtons à l'ail** 19 €

Felsenfischsuppe mit Rouille, Knoblauchcroutons  
Rock fish soup with rouille and garlic croutons

**Foie de Canard poêlé autour de la Poire, jus de cuisson réduit** 22 €

Gebratene Entenleber um die Birne, reduzierter Bratensaft  
Pan-fried duck liver with pear, reduced cooking juice



## Tartes Flambées / Flammkuchen

---

**Pâte à pain\* garnie de fromage blanc, lardons, oignons**

\*Fournisseur local Iller

Sauf Dimanche midi & Jours Fériés

Außer Sonntagmittag und Feiertage / Except Sunday Lunch & Bank Holidays

**Tarte Flambée nature** 10,00 €

Mit Speck und Zwiebeln / With bacon and onions

**Tarte Flambée gratinée** 11,50 €

Mit Speck, Zwiebeln und Käse / With bacon, onions and cheese

**Tarte Flambée gratinée au Munster** 12,50 €

Mit Speck, Zwiebeln gratiniert mit Munster / With bacon, onions, gratinated with Munster

**Tarte Flambée lardons, oignons rouges et ciboulette** 11,00 €

Mit roter Zwiebel, Speck und Schnittlauch / With bacon, red onion and chive

## Les Poissons / Fische / Fishes

---

- Filet d'Omble Chevalier, salicornes et petits champignons sautés,** **30 €**  
**accompagné d'une mousseline de topinambours, sauce à l'encre de seiche**  
Filet vom Saibling, Salicornia und kleine sautierte Pilze, dazu Topinamburmousseline, Tintenfischtintensauce  
Arctic char fillet, Salicorne and sautéed mushrooms, served with a Jerusalem artichoke mousseline and squid ink sauce
- Blanc de Turbot et son étuvée de chou vert aux lardons,** **31 €**  
**crème de marrons, jus de viande**  
Steinbuttbrust und gedünsteter Grünkohl mit Speck, Kastaniencreme, Fleischsaft  
Turbot with stewed green cabbage and bacon, chestnut cream, meat jus
- Noix de St Jacques rôties, mousseline de panais, éclats de noisettes, émulsion au Riesling** **35 €**  
Gebratene Jakobsmuscheln, Pastinakenmousseline, Haselnüsse, Riesling-Emulsion  
Roasted scallops, parsnip mousseline, hazelnuts, Riesling emulsion

## Les Viandes / Fleisch / Meat

---

- Civet de Gibier de nos Forêts et son étuvée de chou rouge, spätzlés** **29 €**  
Wildpfeffer mit gedünstetem Rotkohl, Spätzle / Game stew with red cabbage and spaetzle
- Médailles de Volaille fermière cuits à basse température** **30 €**  
**Étuvée de chou vert aux lardons, mousseline de marrons - Jus de viande**  
Medaillons von Freilandgeflügel, bei niedriger Temperatur gegart  
Grünkohlgemüse mit Speck, Maronenmousseline, Fleischjus  
Medallions of free-range poultry cooked at low temperature  
Stewed kale with bacon and chestnut mousseline - Meat jus
- Médailles de Gibier de nos forêts,** **34 €**  
**Chutney de fruits rouges et poivrons, courges rôties, sauce Grand veneur**  
Wildmedaillon aus unseren Wäldern, Chutney aus roten Früchten und Paprika, gebratener Kürbis, Sauce Grand Veneur  
Medallion of game from our forests, red fruit and pepper chutney, roasted squash, Grand Veneur sauce
- Côte de Veau aux Morilles, Mousseline de céleri, étuvée de légumes d'hiver, Spätzlés** **34 €**  
Kalbskoteletts mit Morcheln, Selleriemousseline, gedünstetes Wintergemüse, Spätzlés  
Veal chops, Mousseline of celery, stewed winter vegetables, Spätzlés
- Noix d'Entrecôte Black angus, étuvée de légumes d'hiver, sauce Bordelaise** **38 €**  
Black Angus Steak, gedünstetes Wintergemüse, Bordelaise-Sauce  
Black Angus rib steak, stewed winter vegetables, Bordelaise sauce

## Les Plats Régionaux / Regionale Gerichte / Regional dishes

---

- Tête de Veau blanche, sauce gribiche** **23 €**  
Weißer Kalbskopf, Sauce Gribiche / veal head with gribiche sauce
- Rognons de Veau, sauce Moutarde à l'Ancienne, Spätzlés** **24 €**  
Kalbsnieren in Senf-Sauce, Spätzlés / Veal kidneys, mustard sauce, Spätzlés
- Choucroute Royale à l'Alsacienne** **25 €**  
Sauerkraut Royale auf elsässische Art / Alsatian Royale Sauerkraut
- Choucroute de Poissons, sauce au Riesling** **27 €**  
Fischsauerkraut mit Riesling-Sauce / Fish Sauerkraut with Riesling sauce

# Le Bretz' Burger

**Viande de Bœuf et de Porc,  
bacon, salade, oignons rouges, fromage de Rebeaupierre,  
pain Bretzel et frites, sauce Bibeleskaes**

Rind und Schweinefleisch,  
Speck, Rote Zwiebel, Rebeaupierre-Käse, Salat  
Bretzel-Brot und Pommes Frites, Bibeleskaes-Soße  
Beef and pork,  
bacon, Red onion, Rebeaupierre cheese, salad  
Bretzel bread and French fries, bibeleskaes sauce

**24 €**

**(Supplément Munster + 1,50€)**

## Plat végétarien

**20 €**

### **Assiette de légumes de saison**

Teller mit Gemüse der Saison  
Plate of seasonal vegetables

# Les Plaisirs autour de la Truffe

## **Tagliatelles fraîches crémeuses aux Truffes « TUBER UNCINATUM »**

Frische cremige Tagliatelle mit Trüffeln / Fresh creamy tagliatelle with Truffles

**Entrée / Vorspeise / Starter 21,50 €**  
**Plat / Hauptgang / Main course 33,00 €**

**Origine: Drome - France**

**En provenance directe du producteur**

**AYME Pierre & Gilles - GRIGNAN**

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

Pour connaître la liste des ALLERGÈNES  
Renseignez-vous auprès du responsable de salle.  
Um die Liste der in unseren Gerichten enthaltenen  
Allergene zu erfahren, wenden Sie sich bitte an  
unsere Servicemitarbeiter  
To find out the list of allergens present in our  
dishes, please contact our restaurant manager

# Nos Menus

## **Menu des Petits Alsaciens**

Kindermenü / Kids Menu

### **Escalope de Poulet, Sauce du moment, Spätzlés**

Hühnerbrust, Aktuelle Soße, Spätzlés  
Chicken breast, Sauce of the moment  
and Spätzlés

OU

### **Pavé de Sandre aux Légumes de saison et Spätzlés**

Zandersteak mit Gemüse und Spätzlés  
Zander steak with Veggies and Spätzlés

\*\*\*\*\*

### **1 Boule de Glace au choix**

1 Kugel Eis nach Wahl  
1 Scoop of Ice Cream of your choice

Enfants de 2 à 12 ans  
Kinder von 2 bis 12 Jahren  
Children from 2 to 12 years old

**14 €**

### **Plats Faits Maison**

Hausgemacht  
Homemade



### **Plats Traditionnels Alsaciens**

Traditionelle elsässische Speisen  
Traditional alsatian dishes



**ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS**

## **Inspiration Gourmande**

### **Palet de chair de Crabe**

et sa crème de céleri, épines vinettes et légumes en pickles  
Krabbenfleischkuchen  
und Selleriecreme, Vinettendornen und eingelegtem Gemüse  
Palet of crabmeat  
with cream of celery, vinette spines and pickled vegetables

OU

### **Fricassée de champignons et lardons sous son chapeau de chou**

Frikassee aus Pilzen und Speck unter seinem Kohlhut  
Fricasseeed mushrooms and bacon under a cabbage cap

\*\*\*\*\*

### **Filet d'Omble Chevalier**

Salicornes et petits champignons sautés, accompagné  
d'une mousseline de topinambours, sauce à l'encre de seiche

Filet vom Saibling

Salicornia und kleine sautierte Pilze, dazu  
Topinamburmousseline, Tintenfischtintensauce  
Arctic char fillet

Salicorne and sautéed mushrooms, served with  
a Jerusalem artichoke mousseline and squid ink sauce

OU

### **Médailles de Volaille fermière cuits à basse température**

Etuvée de chou vert aux lardons, mousseline de marrons

Jus de viande

Medaillons von Freilandgeflügel, bei niedriger Temperatur gegart  
Grünkohlgemüse mit Speck, Maronenmousseline  
Fleischjus

Medallions of free-range poultry cooked at low temperature  
Stewed kale with bacon and chestnut mousseline

Meat jus

\*\*\*\*\*

### **Dolce Vita**

Pain de Gènes à la pistache

Gelée à l'orange et aux épices, mousse infusée au Rooisbos d'automne

Genoa-Brot mit Pistazien

Orangen-Gewürz-Gelee, Mousse Schaum mit Herbstrooisbos  
Pistachio Genoa Bread

Orange and spice jelly, mousse infused with autumn Rooisbos

OU

### **Triangle Boléro**

Biscuit au chocolat et aux amandes sans gluten,  
bavaroise au café, glaçage chocolat au lait croquant

Glutenfreier Schokoladenkeks mit Mandeln,  
Kaffeebavaroise, knackige Milkschokoladenglasur  
Gluten-free chocolate and almond biscuit,  
coffee bavaroise, crunchy milk chocolate icing

**43€**