

Entrées froides / Kalte Vorspeise / Cold Starters

Gaspacho de Tomates anciennes et sa mousse au basilic sur toast 16 €

Alter Tomatensorten - Gazpacho mit einem Basilikmousse Toast

Old tomato varieties gazpacho with basil mousse on toast

Duo de Melon, Perles de Grenade, fraîcheur à la menthe et sa chiffonnade de jambon Cebo 16€

Duo aus Melone und Granatapfel in frischer Minze, Cebo-Schinken

Fresh Melon and Pomegranate duo with mint, Cebo ham

Cœur de Burrata à la Truffe et son caviar d'aubergine, éclats de pistaches 18 €

Burrata mit Trüffel und Auberginenkaviar, Pistaziensplitter

Burrata with truffle and aubergine caviar, pistachio slivers

 **Foie gras de Canard Français mi-cuit,** 26 €

Chutney aux figues et son toast de kougelhupf brioché

Halbgegartete französische Entenleber, Feigen-Chutney, Brioche-Gugelhupf-Toast

Half-cooked French duck Foie gras, fig chutney, brioche kouglopf toast

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen / Hot starters

Fricassée de Girolles en persillade et son œuf parfait, crémeux aux champignons 19 €

Pfifferling Frikasse mit Kräutern und pochiertem Ei und Pilzcreme

Chanterelles fricassee with parsley and poached egg Mushroom cream sauce

Escalope de Foie de Canard poêlée et sa poire rôtie au romarin, jus corsé 22 €

Gebratenes Entenleberschnitzel mit gebratene Birne mit Rosmarin, reduzierter Saft

Pan-fried duck liver escalope, roasted pear with rosemary, reduced juice

Poêlée d'Encornets en persillade, jeunes pousses d'épinards et pignons de pin 23 €

Tintenfischpfanne mit Petersilienwurzeln, zarten Spinatsprossen und Pinienkernen.

Pan-fried squid with parsley, young spinach and pine nuts

Tartes Flambées / Flammkuchen

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

*Fournisseur local Iller

Sauf dimanche midi & Jours Fériés / Außer Sonntagsmittag und Feiertage / Except Sunday Lunch & Bank Holidays

Tarte Flambée nature Mit Speck und Zwiebeln / With bacon and onions 10,00 €

Tarte Flambée gratinée Mit Speck, Zwiebeln und Käse / With bacon, onions and cheese 11,50 €

Tarte Flambée aux poivrons confits et pesto 12,50 €

Mit kandierten Paprikaschotten mit Pesto / With candied peppers with pesto

Tarte Flambée gratinée au Munster 13,00 €

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

Les Poissons / Fische / Fishes

Pavé de Maigre rôti, confit de ratatouille aux abricots secs, coulis de pesto	31 €
Gebratenes Magerfisch: kandierte Gemüse mit getrockneten Aprikosen, Pesto-Soße Roasted lean fish: candied vegetables with dried apricots, pesto sauce	
Médailon de Lotte rôti, jardinière de légumes, émulsion à la pomme de terre	32 €
Seeteufel-Medailon, Gemüse und Kartoffelemulsion Monkfish medallion, vegetables and potato emulsion	
Gambas poêlées en persillade, riz sauvage aux épices Cajun	32 €
Gebratene Garnelen mit Kräutern, Wildreis mit Cajun-Gewürzen Pan-fried prawns with parsley, wild rice with Cajun spices	

Les Viandes / Fleisch / Meat

Jarret d'Agneau confit 36 heures, spätzlés et ses petits légumes	30 €
Kandierte Lammhaxe (36 Stunden), Spätzles und Gemüse Lamb shank confit for 36 hours, with spätzles and vegetables	
Côtelettes d'Agneau grillées, purée d'ail et ses jeunes légumes, pommes grenailles au romarin	32 €
Gegrillte Lammkoteletts, Knoblauchpüree und junges Gemüse, Rosmarin-Grenaille-Kartoffeln Grilled lamb chops, garlic purée and baby vegetables, rosemary pommes grenaille	
Filet de Bœuf Charolais, sauce Pinot Noir	41 €
Canelés de Käseknepfles aux herbes, petits légumes printaniers Rindsfilet „Charolais“, Kräuter - Käseknepfles und Frühlingsgemüse Beef Filet „Charolais“, herbs – cheese knepfles, spring vegetables	

Les Plats Régionaux / Regionale Gerichte / Regional dishes

Tête de Veau blanche, sauce gribiche	22 €
Weißer Kalbskopf, Sauce Gribiche / veal head with gribiche sauce	
Rognons de Veau, sauce Moutarde à l'Ancienne, Spätzlés	23 €
Kalbsnieren in Senf-Sauce, Spätzlés / Veal kidneys, mustard sauce, Spätzlés	
Choucroute Royale à l'Alsacienne	23 €
Sauerkraut Royale auf elsässische Art / Alsatian Royale Sauerkraut	
Choucroute de Poissons, sauce au Riesling	25 €
Fischsauerkraut mit Riesling-Sauce / Fish Sauerkraut with Riesling sauce	

Le Bretz' Burger

**Viande de Bœuf et de Porc,
Lard paysan, fromage de Ribeaupierre, salade, tomate,
pain Bretzel et frites, sauce au paprika fumé**

Rind und Schweinefleisch,
Bauernspeck, Ribeaupierre-Käse, Salat, Tomaten
Bretzel-Brot und Pommes Frites, Paprika Soße
Beef and pork,
Peasant bacon, Ribeaupierre cheese, salad, tomato
Bretzel bread and French fries, paprika sauce

23 €

(Supplément Munster + 1,50€)

Plat végétarien

22 €

Assiette de légumes de saison

Teller mit Gemüse der Saison
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

19,50 €

Plat / Hauptgang / Main course

32,00 €

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, Späetzlés

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

OU

Pavé de Sandre aux Légumes de saison et Späetzlés

Zandersteak mit Gemüse und Späetzlés
Zander steak with Veggies and Späetzlés

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**

« Accord Mets & Vins »

3 verres de Vins

21 € par personne



Inspiration Gourmande

Foie de Canard en deux façons : mi-cuit et en crémeux flambé accompagné de son toast de pain aux fruits secs et son chutney

Entenleber Duo : Halbgegart und flambiert und cremig
Früchtebrot und Chutney,

Duo of duck Foie Gras : half cooked and flambeed and creaming
Fruit bread and chutney

OU

Fricassée de Girolles en persillade

Crémeux aux champignons

Pfifferling Frikasse mit Kräutern und Pilzcreme

Chanterelles fricassée with parsley and mushroom cream sauce

« Entre Deux »

Pavé de Maigre rôti,

confit de ratatouille aux abricots secs, coulis de pesto

Gebratenes Magerfisch, Pesto-Soße

kandierte Gemüse mit getrockneten Aprikosen,

Roasted lean fish, pesto sauce

candied vegetables with dried apricots,

OU

Grenadin de Veau,

Canelés de Käseknepfles aux herbes

Cœur de sucrose braisée et ses petits légumes

Kalbsfleisch, Käseknepfles mit Kräutern

geschmortes Sukrinherz mit kleinem Gemüse

Veal, cheese knepfles with herbs

braised sucrose and baby vegetables

Pyramide Exotique

Biscuit croquant coco, cœur coulant mangue / passion - mousse coco

Knuspriger Kokosnusskeks

Herz aus Mango- und Passionsfrucht – Kokosmousse

Crunchy coconut biscuit

Mango / passion fruit flowing heart - coconut mousse

OU

Dôme noir intense

Biscuit chocolat sans gluten

Insert aux éclats de cacahuètes et caramel – mousse chocolat au lait

Glutenfreier Schokoladenkeks

Erdnuss-Karamell-Herz – Milchsokoladenmousse

Gluten-free chocolate biscuit

Caramel peanut insert - milk chocolate mousse

47€