

## Entrées froides / Kalte Vorspeise / Cold Starters

---

**Pâté en croûte royal aux éclats de pistaches, pickles forestier, gel de coing** 18€

Kalte Fleischpastete mit Pistazienstückchen, Waldgemüse-Pickles, Quittengelée

Cold meat pie with pistachio slivers, forest pickles, quince jelly

**Chair de Crabe aux agrumes sous son voile de radis Daikon** 22€

Krabbenfleisch mit Zitrusfrüchten unter einem Schleier aus Daikon-Rettich

Crab with citrus fruits under a veil of Daikon radish

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

Chutney de choucroute et son pain d'épices toasté

Halbgegartete französische Entenleber, Sauerkraut-Chutney, Lebkuchentost

Half-cooked French duck Foie gras, sauerkraut chutney, ginger bread toast

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen / Hot starters

---

**Velouté de Potimarron surmonté d'une émulsion au Lard fumé,** 16 €

croûtons de pain aux céréales

Kürbissuppe mit einer Emulsion aus geräuchertem Speck und Vollkornbrotskroutons

Pumpkin cream soup topped with a smoked bacon emulsion, wholemeal bread croutons

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

Fischsuppe mit Rouille und Knoblauchcroutons / Fish soup with rouille sauce and garlic croutons

**Cromesquis d'Escargots et sa fricassée de champignons, émulsion herbacée** 21 €

Schneckencromesquis mit einem Pilzfricassee, Kräuteremulsion

Escargot croquettes with mushroom fricassee and herb emulsion

**Noix de St Jacques snackées, déclinaison de maïs et ses popcorns**

Jakobsmuscheln, Maiscreme und Popcorn

Scallops with corn cream and popcorn

Entrée / Vorspeise / Starter 18 €

Plat / Hauptgang / Main course 33 €

## 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 végétarienne** 12,50 €  
Vegetarische/ Vegetarian

**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 Sandre autour de la Carotte plurielle et sa bisque de crustacés** 29 €  
Zandersteak mit Karottengemüse und Krustentierbisque  
Pikeperch steak with mixed carrots and shellfish bisque

**Truite rose confite à l'huile d'amande, purée d'amandes blanches et pomelos aux deux textures** 31 €  
In Mandelöl kandierte Rosa Forelle, Püree aus weißen Mandeln und Pomelo  
Pink trout confit in almond oil, white almond purée and pomelo

**Médailлон de Lotte bardé de lard de colonnata et son risotto à la courge, émulsion au lard** 33 €  
Mit Colonnata-Speck umwickeltes Seeteufelmedaillon mit Kürbisrisotto und Speckemulsion  
Monkfish medallion wrapped in lard of colonnata with pumpkin risotto and bacon emulsion

## Les Viandes / Fleisch / Meat

---

**Civet de gibier de nos forêts et son étuvée de chou rouge, spätzlés** 28 €  
Wildragout aus unseren Wäldern mit Rotkohl und Spätzle  
Game stew from our forests with braised red cabbage and spätzle

**Paleron de Veau cuit à basse température, pommes Anna, jus brun** 31 €  
Kalbsfleisch „bei niedriger Temperatur gegart“, AnnaKartoffeln, braune Soße  
Slow-cooked veal chuck, Anna potatoes, brown gravy

**Suprême de Pintade farci aux Morilles et ses légumes d'antan, sauce au vin jaune** 32 €  
Perlhuhnbrust gefüllt mit Morcheln, Gemüse und Gelbweinsauce  
Guinea fowl supreme stuffed with morel mushrooms and traditional vegetables, yellow wine sauce

**Médallions de Chevreuil de nos forêts, purée de panais, courges et figues rôties au miel épicé, sauce Grand Veneur** 34 €  
Rehmedallions aus unseren Wäldern, Pastinakenpüree, Kürbis und mit würzigem Honig gebratene Feigen  
Medallions of venison from our forests, parsnip purée, squash and figs roasted with spiced honey

## 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** 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, salade, tomate,  
pain Bretzel et frites, sauce au Cheddar**

Rind und Schweinefleisch,  
Bauernspeck, Salat, Tomaten  
Bretzel-Brot und Pommes Frites, Cheddar Soße  
Beef and pork,  
Peasant bacon, salad, tomato  
Bretzel bread and French fries, Cheddar 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 AESTIVUM »**

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 Späetzles  
Zander steak with Veggies and Späetzles

\*\*\*\*\*

### **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

### **Effiloché de Bœuf comme un millefeuille**

et sa crème de maïs

Rindfleischstreifen mit Maiscreme

Beef brisket shredded  
with corn cream

OU

### **Chair de Crabe aux agrumes**

Sous son voile de radis Daikon

Krabbenfleisch mit Zitrusfrüchten  
unter einem Schleier aus Daikon-Rettich  
Crab with citrus fruits  
under a veil of Daikon radish

\*\*\*\*\*

### **« Entre Deux »**

\*\*\*\*\*

### **Pavé de Sandre autour de la carotte plurielle**

et sa bisque de crustacés

Zandersteak mit Karottengemüse und Krustentierbisque  
Pikeperch steak with mixed carrots and shellfish bisque

OU

### **Suprême de Pintade farci aux Morilles,**

légumes d'antan, sauce au vin jaune

Perlhuhnbrust gefüllt mit Morcheln, Gemüse und Gelbweinsauce  
Guinea fowl supreme stuffed with morel mushrooms  
and traditional vegetables, yellow wine sauce

\*\*\*\*\*

### **Gâteau Pomme Vanille**

Pain de Gênes aux amandes / Insert façon Tatin

Apfel-Vanille-Kuchen  
Genueser Mandelkuchen gefüllt nach Tarte Tatin Art  
Apple and Vanilla Cake  
Almond Genoa Cake / Tatin-style filling

OU

### **Tartelette Choco Clémentine**

Sablé craquant noisette et agrumes

Marmelade clémentine – Ganache chocolat noir  
Schoko-Clementinen-Törtchen  
Knuspriger Haselnuss-Zitrus-Mürbeteig  
Clementinenmarmelade – Dunkle Schokoladenganache  
Chocolate clementine tartlet  
Crunchy hazelnut and citrus shortbread  
Clementine marmalade – Dark chocolate ganache

**47€**