

## Entrées froides / Kalte Vorspeise / Cold Starters

---

### **Sablé parmesan autour du petit pois, déclinaison de chèvre frais et légumes printaniers en pickles** 16€

Parmesan-Mürbeteiggebäck mit Erbsen, frischem Ziegenkäse und Frühlings Pickle Gemüse  
Parmesan shortbread with peas; fresh goat cheese and pickled spring vegetables

### **Gravlax de Saumon « Label Rouge » autour de la betterave, salade de wakamé et ses condiments** 21€

Lachs-Gravlax mit Roter Bete, Wakame-Salat und Beilagen  
Salmon Gravlax with beetroot, wakame salad and condiments

### **Tataki de Bœuf mariné, rémoulade de radis Daïkon et son ketchup de fruits rouges** 23€

Mariniertes Rindfleisch-Tataki, Daïkon-Rettich-Remoulade und Ketchup aus roten Früchten  
Marinated Tataki beef, Daïkon radish remoulade and red fruit ketchup

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

Chutney d'ananas aux amandes et son kougelhof brioché aux raisins secs  
Halbgegarnte französische Entenleber, Ananas-Chutney, Kougelhof mit Rosinen  
Half-cooked French duck Foie gras, Pineapple Chutney, kougelhop with raisins

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen / Hot starters

---

### **Œuf Parfait cuit à 63° façon Meurette aux pointes d'Asperges vertes et son crumble Champignons** 16 €

Perfekt Ei nach Meurette-Art bei 63 °C, mit grünen Spargelspitzen und Pilzkrümeln  
Perfect egg cooked at 63°C Meurette style, with green asparagus and mushroom crumble

### **Harmonie autour du Céleri et ses Escargots « petits gris » en persillade** 21 €

Harmonie um Sellerie und seine kleinen grauen Schnecken in Petersiliensauce  
Harmony around celery and its small grey snails in parsley sauce

### **Escalope de Foie de Canard poêlée, poire pochée au Porto blanc, jus réduit** 22 €

Gebratenes Entenleberschnitzel, weißem Portwein pochierte Birne, reduzierter Jus  
Pan-fried duck liver escalope, pear poached in white port, reduced jus

## 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** 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 forestière** Mit Speck, Zwiebel und Pilze / With bacon, onions and mushrooms 12,00 €

**Tarte Flambée gratinée au Munster** 13,50 €

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

## Les Poissons / Fische / Fishes

---

**Pavé de Cabillaud, petits pois mentholés en purée et son « Dampfnudel »** 27 €

**Sauce beurre blanc aux notes de Poivre Timut**

Kabeljaufilet, Menthol-Erbse purée und seine Dampfnudel, weiße Buttersauce mit Timut-Pfeffer  
Cod fillet, mentholated pea purée and Dampfnudel, white butter sauce with hints of Timut pepper

**Filet de Bar grillé sur la peau, poêlée d'algues marines aux amandes** 32 €

**Kumquats confits et ses pommes mitrailles aux herbes, écume de citron**

Gegrilltes Wolfsbarschfilet, gebratene Algen mit Mandeln, Kandierte Kumquats und in Kräutern geröstete Babykartoffeln, Zitronenschaum

Grilled sea bass fillet, pan-fried seaweed with almonds, candied kumquats and herb-roasted baby potatoes, lemon foam

**Filets de Rouget grondin autour du céleri cru et cuit,** 34 €

**Artichauts poivrade et légumes croquants à l'huile de noisette**

Rotbarbenfilets um rohen und gekochten Sellerie, Baby-Artischocken und knackiges Gemüse mit Haselnussöl  
Red mullet fillets around raw and cooked celery, baby artichokes and crunchy vegetables with hazelnut oil

## Les Viandes / Fleisch / Meat

---

**Ballotin de Volaille fermière d'Alsace, farci d'échalions et lard paysan** 29 €

**Rösti aux céréales, chou braisé, crémeux aux graines de son torréfiées**

Gefüllte Elsässische Geflügelballotine aus Freilandhaltung und Landspeck

Körnern Rösti, geschmortem Weißkohl, cremiger gerösteter Kleie

Stuffed Alsatian farm-raised poultry ballotine and country bacon

Grains Rösti, braised white cabbage, creamy toasted bran

**Souris d'Agneau braisée 36 heures puis laquée de son jus de cuisson** 32 €

**Pommes Macaires aux herbes et petits légumes, condiment ail noir**

36 Stunden geschmorte Lammkeule, braune Soße, Kräutern Kartoffeln, Gemüse und schwarzem Knoblauch

36-hour braised lamb leg, brown sauce, herb potatoes, vegetables and black garlic

**Côte de Veau aux champignons de saison,**

**Dampfnudel au foin et ses petits légumes, jus brun corsé** 36 €

Kalbskotelett mit saisonalen Pilzen, Dampfnudel mit jungem Gemüse, kräftige braune Jus

Veal chop with seasonal mushrooms, Dampfnudel with baby vegetables, rich brown jus

## Les Plats Régionaux / Regionale Gerichte / Regional dishes

---

**Tête de Veau blanche, sauce gribiche** 23 €

Weißer Kalbskopf, Sauce Gribiche / veal head with gribiche sauce

**Choucroute Royale à l'Alsacienne** 23 €

Sauerkraut Royale auf elsässische Art / Alsatian Royale Sauerkraut

**Rognons de Veau, sauce Moutarde à l'Ancienne, Spätzlés** 24 €

Kalbsnieren in Senf-Sauce, Spätzlés / Veal kidneys, mustard sauce, Spätzlés

**Choucroute de Poissons, sauce au Riesling** 26 €

Fischsauerkraut mit Riesling-Sauce / Fish Sauerkraut with Riesling sauce

# Le Bretz' Burger

**Steak Burger 100% Bœuf - Sauce au paprika**  
**Lard paysan et oignons frits,**  
**accompagné d'un Chutney d'oignons rouges**  
**Fromage Ribeaupierre et tomates confites**  
**pain Bretzel et frites**

100 % Rindfleisch-Steakburger - Paprikasauce  
Landspeck und Röstzwiebeln, serviert mit Rotzwiebel-Chutney  
Ribeaupierre-Käse und sonnengetrockneten Tomaten  
Bretzelbrötchen und Pommes frites  
100% Beef Steak Burger - Paprika sauce  
Country bacon and fried onions served with red onion chutney  
Ribeaupierre cheese and sun-dried tomatoes  
Bretzel bun and french fries

**24 €**

**(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, Spätzlés

Hühnerbrust, Aktuelle Soße, Spätzlés  
Chicken breast, Sauce  
and Spätzlés

OU

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

Zandersteak mit Gemüse und Spätzles  
Zander steak with Veggies and Spätzles

\*\*\*\*\*

### 1 Boule de Glace au choix

1 Kugel Eis nach Wahl  
1 Scoop of Ice Cream

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

14 €

 **Plats Facts 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

### Œuf Parfait cuit à 63° façon Meurette aux pointes d'Asperges vertes et son crumble champignons

Perfekt Ei nach „Meurette“-Art bei 63°C,  
mit grünen Spargelspitzen und Pilzkrümeln  
Perfect egg cooked at 63°C “Meurette” style  
with green asparagus and mushroom crumble

OU

### Gravlax de Saumon « Label Rouge » autour de la betterave salade de wakamé et ses condiments

Gravlax Lachs mit Roter Bete, Wakame-Salat und Beilagen  
Gravlax Salmon with beetroot, wakame salad and condiments

\*\*\*\*\*

### « Entre Deux »

\*\*\*\*\*

### Pavé de Cabillaud

petits pois mentholés en purée et son « Dampfnudel »

Sauce beurre blanc aux notes de Poivre Timut

Kabeljaufilet, Menthol-Erbsepurée und seine Dampfnudel, weiße Buttersauce  
mit Timut-Pfeffer

Cod fillet, mentholated pea purée and Dampfnudel,  
white butter sauce with hints of Timut pepper

OU

### Ballotin de Volaille fermière d'Alsace farci d'échalions et lard paysan

Rösti aux céréales, chou braisé, crémeux aux graines de Son torréfiées  
Gefüllte Elsässische Geflügelballotine aus Freilandhaltung und Landspeck

Körnern Rösti, geschmortem Weißkohl, cremiger gerösteter Kleie

Stuffed Alsatian farm-raised poultry ballotine and country bacon

Grains Rösti, braised white cabbage, creamy toasted bran

\*\*\*\*\*

### Douceur exotique

Biscuit Coco – Insert Mangue Coco - Mousse Jasmin – glaçage citronné

Kokosbiskuit – Mango-Kokos-Füllung - Jasminmousse – Zitronenglasur

Coconut biscuit – Mango Coconut insert - Jasmine mousse – Lemon glaze

OU

### Dôme choco Banane

Biscuit façon brownie aux éclats d'amandes

Cœur Banane flambée au Rhum – Mousse chocolat noir

Glaçage chocolat miroir

Brownie-ähnliche Kekskuppel mit Mandelsplittern

Rumflambierte Bananenfüllung – Dunkle Schokoladenmousse

Spiegelglasur aus Schokolade

Brownie-style biscuit dome with almond slivers

Rum-flambéed banana center – Dark chocolate mousse

Mirror chocolate glaze

47€