

Entrées froides / Kalte Vorspeise / Cold Starters

Carpaccio de Pastèque au « vieux » Balsamique, agrémenté de Feta et Pignons de pin 14 €

Wassermelonen-Carpaccio mit gereiftem Balsamico-Essig, garniert mit Feta und Pinienkernen

Watermelon carpaccio with aged balsamic vinegar, garnished with feta cheese and pine nuts

Salade Gourmande de Quinoa aux fruits secs croquants, 16 €

siphon au Comté, abricots frais et ses condiments

Gourmet-Quinoa Salat mit knackigen Trockenfrüchten, Comté-Käse-Siphon mit frischen Aprikosen und Beilagen

Gourmet quinoa salad with crunchy dried fruit, Comté cheese siphon with fresh apricots and condiments

Ballotine de Haddock fumé, farcie d'une salade croquante de choucroute aux herbes 21 €

Geräucherte Haddock - Ballotine, gefüllt mit einem knackigen Sauerkrautsalat mit Kräutern

Smoked haddock ballotine, stuffed with a crisp sauerkraut salad with herbs

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

Chutney d'abricots au romarin et éclats de noisettes, mini kougelhupf aux raisins de Corinthe

Halbgegarte französische Entenleber, Aprikosen-Chutney, Mini- Gugelhupf mit Korinthentrauben

Half-cooked French duck Foie gras, apricot Chutney, mini kugelhupf with currant

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen / Hot starters

Tatin de Tomates confites et son pesto de Roquette, 14 €

olives noires de kalamata en tapenade et sa chiffonade de jambon cru Cebo

Tomatentörtchen mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola-Pesto, Kalamata-Oliven in Tapenade und dazu fein geschnittener Cebo-Schinken.

Tomato tart with sun-dried tomatoes and rocket pesto, Kalamata black olives in tapenade and chiffonade of Cebo raw ham

Gambas Black Tiger poêlées et son blinis de maïs, 19 €

salade fraîcheur de maïs et Grenade aux éclats de noisettes

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Mais Blinis, frischer Mais-Granatapfel-Salat mit Haselnüssen

Pan-fried Black Tiger Prawns with Corn Blinis, fresh corn, grenade salad and hazelnuts



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 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

- Omble Chevalier en cuisson douce, embeurré de fèves et mousserons des prés,** 31 €
confit de citron de Menton parsemé de ses lamelles de truffes d'été et son feuilleté
Arktischer Saibling, sanft gegart, mit Butter, Saubohnen und Wiesenpilzen, kandierter Zitrone aus Menton, bestreut mit Trüffelscheiben und Blätterteig.
Arctic char cooked gently, buttered with broad beans and meadow mushrooms, menton lemon confit sprinkled with summer truffle shavings and puff pastry
- Poêlée d'Encornets « minute » à la provençale Jeunes pousses d'épinards, focaccia au romarin** 32 €
Gebratener Tintenfisch nach provenzalischer Art, Babyspinat, Rosmarin-Focaccia
Pan-fried squid Provençal style, baby spinach, rosemary focaccia
- Pavé de Turbot snacké, caponade de légumes confits, pommes grenailles au thym,** 36 €
sauce vierge au chorizo et son rapé de pecorino
Gebratenes Steinbuttfilet, Caponade aus kandiertem Gemüse, neue Kartoffeln mit Thymian
Chorizo Soße und geriebenem Pecorino-Käse
Seared turbot fillet, caponade of candied vegetables, new potatoes with thyme, Chorizo sauce and grated pecorino cheese

Les Viandes / Fleisch / Meat

- Saltimbocca de Pintade à la sauge, risotto de fregola en fraîcheur,** 28 €
tomates confites et petits oignons Cébette, sauce perlée au coulis de roquette et ses copeaux de parmesan
Perlhuhn Saltimbocca mit Salbei, frischem Fregola-Risotto, mit kandierte Tomaten und Frühlingszwiebeln, Perlsauce mit Rucola-Coulis und Parmesanspänen
Guinea fowl saltimbocca with sage, fresh fregola risotto, with confit tomatoes and spring onions, pearl sauce with rocket coulis and parmesan shavings
- Filet de Canette autour des fruits rouges et betteraves de couleurs,** 31 €
Biscuit moelleux chocolat fruits rouges
Entenbrustfilet mit roten Beeren und bunten Rüben, saftiger Schokoladenkuchen mit roten Früchten
Duck breast fillet with red berries and colored beets, moist chocolate and red fruit cake
- Filet de Bœuf Rossini accompagné de sa sauce à la Truffe d'été,** 42 €
Pommes fondantes rôties et ses petits légumes
Rossini-Rinderfilet mit Sommertrüffelsauce, dazu geröstete Fondant Kartoffeln und junges Gemüse
Rossini Beef fillet with summer truffle sauce, roasted fondant potatoes and baby vegetables

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, Späetzlés** 24 €
Kalbsnieren in Senf-Sauce, Späetzlés / Veal kidneys, mustard sauce, Späetzlés
- 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, accompagné d'un Chutney d'oignons rouges
Fromage Ribeaupierre et tomates confites
pain Bretzel et frites

100 % Rindfleisch-Steakburger - Paprikasauce
Landspeck, serviert mit Rotzwiebel-Chutney
Ribeaupierre-Käse und sonnengetrockneten Tomaten
Bretzelbrötchen und Pommes frites
100% Beef Steak Burger - Paprika sauce
Country bacon 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 du Safran d'Alsace

Tagliatelles fraîches crémeuses au Safran d'Alsace, et sa poêlée estivale de Gambas Black Tiger

Cremige, frische Tagliatelle mit elsässischem Safran und eine sommerliche Pfannenmischung aus Black-Tiger-Garnelen
Creamy fresh tagliatelle with Alsatian saffron and a summer pan-fried Black Tiger prawn medley

Entrée / Vorspeise / Starter	3 pièces	18 €
Plat / Hauptgang / Main course	5 pièces	30 €

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

saïson 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 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

Ballotine de Haddock fumé,

farci d'une salade croquante de choucroute aux herbes

Geräucherte Haddock - Ballotine,

gefüllt mit einem knackigen Sauerkrautsalat mit Kräutern

Smoked haddock ballotine,

stuffed with a crisp sauerkraut salad with herbs

OU

Tatin de Tomates confites et son pesto de Roquette,

olives noires de Kalamata en tapenade et sa chiffonade de jambon cru Cebo

Tomatentörtchen mit sonnengetrockneten Tomaten und Rucola-Pesto,

Kalamata-Oliven in Tapenade und dazu fein geschnittener Cebo-Schinken.

Tomato tart with sun-dried tomatoes and rocket pesto, Kalamata black olives in
tapenade and its chiffonade of Cebo cured ham

« Entre Deux »

Pavé de Maigre snacké sur la peau,

caponade de légumes confits, pommes grenailles au thym,

sauce vierge au chorizo et son rapé de pecorino

Gebratenes Wolfsbarschfilet auf der Haut, Caponade aus kandiertem Gemüse,

neue Kartoffeln mit Thymian - Chorizo Soße und geriebenem Pecorino-Käse

Seared sea bass fillet on the skin, caponade of candied vegetables, new potatoes
with thyme, Chorizo sauce and grated pecorino cheese

OU

Filet de Canette autour des fruits rouges

et betteraves de couleurs,

biscuit moelleux chocolat fruits rouges

Entenbrustfilet mit roten Beeren und bunten Rüben,

saftiger Schokoladenkuchen mit roten Früchten

Duck breast fillet with red berries and colored beets,

moist chocolate and red fruit cake

« Triangle »

Biscuit chocolat, croustillant cacahuète, insert dattes,

Mousse chocolat noir, glaçage croquant

Schokoladenbiskuit, Erdnusskrokant, Datteteinlage,

Dunkle Schokoladenmousse, knusprige Glasur

Chocolate biscuit, peanut crunch, date insert,

Dark chocolate mousse, crunchy glaze

OU

Dôme Pêche de vigne

Biscuit Joconde, insert pêche de vigne,

cœur crème brûlée à la vanille de Madagascar, mousse pêche de vigne

Joconde-Biskuit, Weinbergpfirsich-Einlage,

Madagaskarvanille-Crème-Brûlée, Weinbergpfirsich-Mousse

Joconde biscuit, vineyard peach insert,

Madagascar vanilla crème brûlée center, vineyard peach mousse

49€