

Entrées froides / Kalte Vorspeise / Cold Starters

Ballotine « Terre & Mer » volaille et gambas, salade de wakamé, note de sésame et rouille safranée 18€

Ballotine „Land & Meer“ mit Geflügel und Garnelen, Wakame-Salat Sesam und einer Safran-Rouille

“Land & Sea” ballotine with poultry and prawns, wakame salad, a hint of sesame and saffron-infused rouille

Terrine de Gibier et son cœur royal au Foie Gras, condiments autour de la pomme 19€

Kalte Wildterriner mit Entenleber, Beilagen rund um den Apfel

Cold game terrine with a royal centre of foie gras, served with apple-based accompaniments

Tartare de St. Jacques agrémenté de noix de Pécan, gel passion vanille 22€

Jakobsmuschel-Tartar mit Pekannüssen, Passionsfrucht-Vanille-Gel

Scallop tartare garnished with pecan nuts, served with passion fruit and vanilla gel



Foie gras de Canard Français mi-cuit, 26 €

Chutney aux fruits secs façon « Baerewecke », mini kougelhopf brioché

Halbgegartete französische Entenleber, Chutney mit Trockenfrüchten nach „Baerewecke“-Art, Mini-Gugelhupf

Half-cooked French duck Foie gras, ‘Baerewecke’-style dried fruit chutney, mini brioche kougelhopf

Entrées chaudes / Warme Vorspeisen / Hot starters

Tartelette de Butternut comme une tatin, crème d’Isigny aux cèpes, graines de courges 17 €

Butternuss-Törtchen nach Tatin-Art, Isigny-Sauce mit Steinpilzen, Kürbiskerne

Butternut squash tartlet, Tatin-style, with Isigny cream and porcini mushrooms, pumpkin seeds

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

Noix de St Jacques snackées, mousseline de panais et sa poêlée de girolles, émulsion au vin jaune

Gebratene Jakobsmuscheln, Pastinaken-Mousseline mit gebratenen Pfifferlingen, Weisswein Emulsion

Pan-fried scallops, parsnip mousseline with chanterelles, served with a white wine emulsion

Entrée / Vorspeise / Starter 18 €

Plat / Hauptgang / Main course 34 €



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 12,50 €

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 Lieu Jaune et son risotto de petit épeautre aux légumes d'Automne 29 €

Voile de butternut mariné à l'huile de noisette et ses brisures de marrons, émulsion au vin jaune

Kabeljau-Steak mit Dinkelrisotto und Herbstgemüse, in Haselnussöl marinierte Butternusskürbis-Scheiben mit Kastanienstückchen, Emulsion aus weiß Wein

Pan-fried pollock with small-grain spelt risotto and autumn vegetables, butternut slices marinated in hazelnut oil with crushed chestnuts, white wine emulsion

Filet de Bar poêlé et ses ravioles de la mer, poireaux brûlés à la flamme, bisque de crustacés 32 €

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Meeresravioli, flambiertem Lauch und Krustentierbisquel

Pan-fried sea bass fillet with seafood ravioli, flame-seared leeks and shellfish bisque

Pavé de Flétan blanc pêché à la ligne, mousseline de panais et son crémeux au sarrasin 34 €

Cromesquis de girolles

Weißer Heilbutt, Pastinakenmousse mit Buchweizen-Creme, Pfifferlingen Cromesquis

White halibut, with a parsnip mousseline and buckwheat cream, chanterelle croquettes

Les Viandes / Fleisch / Meat

Civet de gibier de nos forêts 28 €

Étuvée de chou rouge aux pommes et sa courge rôtie, spätzlés à la farine de châtaigne

Wildragout aus unseren Wäldern, geschmorter Rotkohl, Äpfeln und gebratenem Kürbis, Spätzli aus Kastanienmehl

Game stew from our forests, braised red cabbage, apples and roasted squash, chestnut-flour spätzle

Volaille fermière d'Alsace farcie de figues, « Käseknepfles » aux herbes, petits légumes et jus brun 29 €

Mit Feigen gefülltes Geflügel vom Elsass, „Käseknepfles“ mit Kräutern, kleinem Gemüse und braunem Bratensaft

Free-range poultry from Alsace stuffed with figs, herb-flavoured 'Käseknepfles', baby vegetables and brown sauce

Cœur de Quasi de Veau en cuisson douce 33 €

Gnocchis de potimarron et brisures de châtaignes, petits légumes, jus brun au thym

Kalbsfleisch „bei niedriger Temperatur gegart“, Kürbis-Gnocchi mit Kastanienstückchen, Gemüse, brauner Thymiansoße

Slow-cooked veal, pumpkin gnocchi with chestnut pieces, baby vegetables and brown thyme-infused sauce

Médallions de Chevreuil de nos forêts, sauce Grand Veneur 34 €

Compote de coing, potimarron rôti au miel et épine vinette, spätzlés à la farine de châtaigne

Rehmedaillons aus unseren Wäldern, Quittenkompott, gerösteter Kürbis mit Honig und Berberitze, Spätzli aus Kastanienmehl, Rotweinsauce

Medallions of venison from our forests, Quince compote, honey-roasted pumpkin with barberry, chestnut-flour spätzli, red wine sauce

Les Plats Régionaux / Regionale Gerichte / Regional dishes

Tête de Veau blanche, sauce gribiche 24 €

Weißer Kalbskopf, Sauce Gribiche / veal head with gribiche sauce

Rognons de Veau, sauce Moutarde à l'Ancienne, Spätzlés à la farine de châtaigne 24 €

Kalbsnieren in Senf-Sauce, Spätzlés aus Kastanienmehl / Veal kidneys, mustard sauce, chestnut flour Spätzle

Choucroute Royale à l'Alsacienne 24 €

Sauerkraut Royale auf elsässische Art / Alsatian Royale Sauerkraute

Choucroute de Poissons, sauce au Riesling 26 €

Fischsauerkraut mit Riesling-Sauce / Fish Sauerkraut with Riesling sauce

Le Bretz' Burger

Viande 100 % Bœuf

**Lard paysan, salade, pickels de butternut, fromage cheddar
pain Bretzel et frites, ketchup de betteraves**

100% Rindfleisch,

Bauernspeck, Salat, Butternusskürbissstreifen, Cheddar Käse

Bretzel-Brot und Pommes Frites, Rote-Bete-Ketchup

100 % Beef,

Peasant bacon, salad, butternut squash slices, cheddar cheese

Bretzel bread and French fries, beetroot ketchup

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 d'automne « TUBER UNCINATUM »

Frische cremige Tagliatelle mit Trüffeln / Fresh creamy tagliatelle with Truffles

Entrée / Vorspeise / Starter

19,50 €

Plat / Hauptgang / Main course

34,00 €

Origine : France

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, Spätzlés à la farine de châtaignes

Hühnerbrust, Soße, Spätzlés mit Kastanienmehl
Chicken breast, Sauce
and chestnut-flour spätzle

OU

Pavé de Sandre aux Légumes de saison et Spätzlés à la farine de châtaignes

Zandersteak mit Gemüse und Spätzles mit
Kastanienmehl
Zander steak with Veggies
and chestnut-flour spätzle

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

Ballotine « Terre & Mer » volaille et gambas, salade de wakamé, note de sésame et rouille safranée

Ballotine „Land & Meer“ mit Geflügel und Garnelen,
Wakame-Salat Sesam und einer Safran-Rouille
“Land & Sea” ballotine with poultry and prawns, wakame salad,
a hint of sesame and saffron-infused rouille

OU

Tartelette de Butternut comme une tatin, crème d'Isigny aux cèpes, graines de courges

Butternuss-Törtchen nach Tatin-Art,
Isigny-Sauce mit Steinpilzen, Kürbiskerne
Butternut squash tartlet, Tatin-style, with Isigny cream
and porcini mushrooms, pumpkin seeds

« Entre Deux »

Filet de Bar poêlé et sa raviole de la mer, poireaux brûlés à la flamme, bisque de crustacés

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Meeresravioli,
flambiertem Lauch und Krustentierbisquel
Pan-fried sea bass fillet with seafood ravioli,
flame-seared leeks and shellfish bisque

OU

Cœur de Quasi de Veau en cuisson douce

Gnocchis de potimarron et brisures de châtaigne,
petits légumes, jus brun au thym
Kalbsfleisch „bei niedriger Temperatur gegart“, Kürbis-Gnocchi mit
Kastanienstückchen, Gemüse und brauner Thymiansoße
Slow-cooked veal, pumpkin gnocchi with chestnut pieces,
baby vegetables and brown thyme-infused sauce

Rectangle choco-pistache

Biscuit brownie aux éclats de pistache, insert croquant pistache,
mousse au chocolat noir, pralin pistache, glaçage au chocolat noir

Brownie keks mit Pistazienstückchen,
Knusprige Pistazienfüllung, Mousse aus dunkler Schokolade
Pistazienpraliné, Spiegelglasur
Brownie biscuit with pistachio pieces
Crunchy pistachio centre, dark chocolate mousse
Pistachio praline, mirror glaze

OU

Buchette Poire - Cranberry

Biscuit croquant amande, insert poire cranberry et poivre Sichuan
Mousse poire, glaçage ivoire
Knuspriger mandelkek, füllung aus Birne, Cranberry und Sichuan-Pfeffer
Birnenmousse, Glasur
Crunchy almond biscuit, pear mousse, ivory icing
Pear, cranberry and Sichuan peper filling

49€