

Nos Entrées

NOTRE FOIE GRAS DE CANARD MARINE AU GEWURZTRAMINER	17€ 16 €	
<i>Hausegemachte Enteleberterrine / Home made duck foie gras marinated in gewurztraminer</i>		
ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS	12€ 11 €	
<i>Von uns Geräucherter Lachs / Home made smoked salmon</i>		
PÂTE EN CROÛTE ET CRUDITÉS	7.50 €	
<i>Fleischpastete mit salat / Cold meat pie with salads</i>		
SALADE GOURMANDE DE SAUMON FUMÉ ET FOIE GRAS	12€ 11 €	
<i>Salat mit Geräucherter Lachs und Enteleberterrine / Salad with smoked salmon and foie gras</i>		
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉ	7.90 €	
<i>Zwiebelsuppe / Onion soup</i>		
LES ESCARGOTS À LA FAÇON DU CHEF	les 6 7 € les 12 11 €	
<i>Schnecken nach art Elsassich serviert / Snails alsatian style</i>		
L'ESCALOPINE DE FOIE D'OIE CHAUDE POÊLÉE AU VINAIGRE DE XÉRÈS ET BALSAMIQUE	13.50 €	
<i>Wärme Gänseleber / Panned fried goose foie gras</i>		
TARTE OIGNON ET SALADE VERTE	7.50 €	
<i>Zwiebeln Kuchen mit Salat / Oignon pie with green salad</i>		
LES HUÎTRES DE PLEINE MER N°3		
<i>Austern / Oysters</i>		
LES 6 À 10 €	LES 9 À 13.80 €	LES 12 À 17.90 €

Nos Spécialités Alsacienne

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX CHAMPIGNONS	13.50 €
<i>Pütenschnitzel mit Pilz und Spätzelès / Breast chicken with mushrooms and spätzelè</i>	11.90 €
LA CHOUROUTE GARNIE AUX 4 VIANDES	15.50 €
<i>Elsässer Sauerkraut mit 4 fleisch / Alsacian sauerkraut</i>	
LA TÊTE DE VEAU VINAIGRETTE	16.50 €
<i>Kalbsoß mit Vinaigrette / Veals head in old faschion way with vinaigrette</i>	
CIVET DE BICHE A L'ANCIENNE SPÄTZELÉS	13.40 €
<i>Hirschgulasch garniert Spätzles / Venison stew garnished spätzle</i>	
BIBELASKÄSE (FROMAGE BLANC) ET POMMES SAUTÉES ET MUNSTER	11.80 €
<i>Weiss Käse mit kartoffel und münster / Cottage and munster cheese with potatoes</i>	

Cartes flambées

Flammenkuchen

Carte flambée Traditionnelle à 8.50 €

Carte flambée Gratiné à 9.00 €

Salade Verte 2,50€

Nos Poissons

Nous efforçons d'avoir des produits très frais, Veuillez nous excuser si nous venons à en manquer

LE PAVÉ DE SAUMON A LA CIBOULETTE <i>Lachstück im Ofen Bachen / Roasted salmon with a chives sauce</i>	15,90€ 14,90 €
LE SUPRÊME DE SANDRE SUR UN LIT DE CHOUCROUTE ET SAUCE AU RIESLING <i>Zandersupreme auf Sauerkraut in Rieslingsosse / Pike perch on sauerkraut with a riesling sauce</i>	19,00 €
LES MOULES DE BOUCHOT DE LE BAIE DU MONT ST MICHEL AOC MARINIÈRE ET FRITES <i>Muscheln mariniert von Mont St Michel / Marinated mussels from Mont St Michel</i>	13,80 €

Nos Viandes

ENTRECÔTE MAITRE D'HÔTEL FRITES SALADE <i>Entrecote mit kräuterbutter, pommes und salad / Rib steak with garlic butter, french fries and salad</i>	13,70 €
LES ROGNONS DE VEAU AUX PINOT NOIR <i>Kalbsnieren / Veal kidney</i>	13,80€ 12,80 €
LE MAGRET DE CANARD RÔTI AU VINAIGRE DE XERES <i>Entenbrust in Xeresessig/ Roast duck breast in xeres sauce</i>	14,50 €
LE TARTARE DE BOEUF HACHÉ MINUTE AU COUTEAU ET PRÉPARÉ DEVANT VOUS <i>Rohfleisch in Tartar Art / Raw beef in tartare sauce prepared in front of you</i>	19,00 €
LA NOIX DE FAUX-FILET DE BOEUF AU PINOT NOIR <i>Rindfleisch mit Pinot Noir Sosse / Beef sirloin with pinot noir sauce</i>	19€ 17,80 €
PICCATA DE VEAU AUX CHAMPIGNONS <i>Kalbs filet mit Pilzen Sosse / Veal's filet in a mushroom sauce</i>	18,00 €
FILET DE BOEUF AUX MORILLES <i>Rinderfilet und Ganseseber Sosse / Beeffilet with goose foie gras sauce</i>	24,80 €

ASSIETTE DE 5 FROMAGES À 7 €

LE FROMAGE DE MUNSTER À 4.00 €

CAFÉ GOURMAND 4,80 €

COUPE DE GLACE 4,50 €

TARTE MAISON DE SAISON 4,50 €

FONDANT AU CHOCOLAT (20 MINUTES D'ATTENTE) 8 €

SORBET AU MARC DE GEWURZTRAMINER 7,50 €

ASSIETTE GOURMANDE DU PÂTISSIER 7,00 €

VACHERIN GLACÉ 6,50 €

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE 6,00 €

NOUGAT GLACÉ MAISON 6,00 €

KOUGELHOPF GLACÉ ARROSÉ 8,00 €

LE FAMEUX IRISH COFFEE AUX 3 COUCHES PRÉPARÉ DEVANT VOUS 8,50 €