

Nos producteurs Locaux

L'atelier du charcutier – Lampertheim
Maison Lohro – Reichstett
Ferme Lechner – Pfettisheim
Ferme Saint Ulrich - Durningen
Ferme Herrmann – Duntzenheim
Fischer Kientzi & Fils – Erstein
Gaec de La Bruche – Lingolsheim
Épices Georges Colin – Mittelhausen
Verger d'Edouard Meyer – Pfulgriesheim
Miel du Rucher de Bénédicte – Pfulgriesheim
Boucherie Riedinger Balzer - Vendenheim

*Demandez notre carte de digestifs
D'exception*

Schnaps, cognac, armagnac, whisky et rhum

Du 28 Novembre au 20 Décembre *Notre carte du vendredi et samedi soir*

Entrée + Plat – 38€
Plat + Dessert – 38€
Entrée + Plat + Dessert – 48€



- Nos Tartes flammées à partager pour l'apéritif -

Traditionnelle – 14,50€

Gratinée, Ail/Persil, Munster, Grattons – Supp. 3,50€

Les Entrées Maison



La petite tarte flammée traditionnelle

Gratinée* - munster* - ail/persil - grattons * Maison Lohro

Œufs mayo comme au Bistro de nos propres poules du Verger

Terrine de volaille maison selon la recette de ma grand-mère

Crudités de saison du jour

Foie Gras de canard mi-cuit – Supp. 9,50€

Chutney aux épices de Noël

Presskopf de mamie Friedel

Crudités de saison du jour

Frisée aux Lardons frits et œuf dur de nos poules

L'incontournable pâté en croûte – Supp. 6,50€

Veau, poulet fermier, canard, caille et foie gras de la ferme Lechner

Saumon fumé Maison – Vieux Parmesan – Supp. 7,50€

Pain brioché – Chips de Panais

Les 6 escargots de Bourgogne – Supp. 4,50€

Beurre de Baratte, Ail, Persil, Amande douce

Nos Spécialités Maison



Le Bibeleskäs

*Pommes de terre sautées, Jambon Fumé, Herbes fraîches, lardons frits
Munster Maison Lohro*

Gros Jarret « Poire » 750g braisé à la bière Black

*Choucroute confite, pommes de terre sautées
Jus corsé moutarde moult de raisins*

Salade de Pot au Feu "cuisson de 12 Heures"

Paleron de bœuf, Pommes de terre sautées, crudités du jour, œuf dur

Joues de Porc braisées en cocotte, laquées au miel d'Acacia - Supp. 4,50€

Quenelles de pommes de terre et cerfeuil, légumes de saison

Fleischnecke de Veau, girolles et pleurotes fraîches sauce crème

Purée pur beurre du jour, légumes de saison

Boudin Noir Traditionnel 1973

Légumes de saison, purée pur beurre, compote de pommes du verger, sauce pinot noir

La Tête de veau – Supp. 6,50€

Sauce Gribiche, pommes de terre vapeurs, crudités du jour



Quenelles de pommes de terre à la crème Isigny

Oignons confits, croûtons, salade verte

Confit de canard sur choucroute

Pommes grenaille – Sauce vin rouge

Tourte feuilletée au canard

Choux rouge aux marrons - Sauce vigneronne

Noix d'Entrecôte Black Angus maturée – Supp. 9€

Sauce crème, pleurotes & girolles fraîches – Frites à la graisse de bœuf

* Nos suggestions du jour sont à retrouver sur le tableau,
N'hésitez pas à nous les demander.

NOS DIVERS ACCOMPAGNEMENTS EN SUPPLEMENT – 6,50€

• Pommes de terre sautées • Frites • Choucroute confite

- Pour tout changement de garniture - 1,50 € -

Les Desserts Maison de Sarah



Mousse au chocolat noir 66%

*Meringues et chantilly**

Le Vrai Flan Caramel Comme le faisait ma Grand-Mère

Vacherin glacé, meringue cuite dans notre four à bois

vanille - fraise - café

Fondant au chocolat noir 66% - Supp. 4€

Crème anglaise, glace vanille

L'incontournable Baba au Rhum et son verre de rhum arrangé (3cl) – Supp. 4€

*Chantilly maison**

La Grosse profiterole

*Glace vanille, chocolat chaud, chantilly maison**

Œuf à la neige minute – Crème Anglaise

La Bürestubel 1973

*Glace Vanille, glace café, fruits de notre verger cuits au vin rouge, cannelle, rhum,
banane, chantilly maison**

Sorbet citron au Marc de Gewurztraminer – Supp. 4€

Traditionnelle Forêt Noire – Supp. 4€

Nos Tartes maison de saison

* Chantilly maison crème « Label Rouge », sucre et rhum

** Nous travaillons le chocolat noir de la maison Thierry Mulhaupt

- Toutes nos glaces et nos sorbets sont faits maison

MENU ENFANT (-12 ans) - 17€

Nuggets maison ou Fleischnecke de veau à la crème

Frites ou Purée ou pommes de terre sautées

Cornet glacé - 1 boule

Tous nos plats et desserts sont faits maison, avec des produits frais de premières qualités

et peuvent contenir des traces des 14 allergènes existants .

Nous restons à votre écoute pour trouver la meilleure solution.