



Nos bières à la pression

Biere vom Fass - Draft beers

	25 cl	50 cl
Kronenbourg 1947 5°	3.60 €	6.00 €
Kronenbourg 1664 blonde 5.5°	3.90 €	6.50 €
Kronenbourg 1664 blanc 5°	3.90 €	6.70 €
Grimbergen blonde 6.7°	4.10 €	7.50 €
Grimbergen ambrée 6.5°	4.10 €	7.50 €
Pietra ambrée 6°	4.10 €	7.50 €
Pietra Corsican IPA 6°	4.10 €	7.50 €
Colomba rosée 4.5	4.10 €	7.50 €
Les bières du moment	4.10 €	7.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
Taxes comprises et service compris. La maison n'accepte pas les paiements par chèque
Ni tickets restaurant papier.

BOISSONS

Getränke

APERITIFS

Verre de Muscat	6.00 €
Verre de Pinot gris	6.00 €
Verre de Gewürztraminer	
Vendanges tardives	8.00 €
Vin blanc cassis ou mûre	6.00 €
Crémant cassis ou mûre	7.00 €
Crémant coupe	6.50 €
Champagne coupe	10.00 €
Picon bière 25cl	4.50 €
Cynar bière 25cl	4.50 €
Panaché 25cl	3.70 €
Ricard 2cl	4.00 €
Whisky 4cl	8.00 €
Martini, Campari, Suze	5.50 €
Porto	5.50 €

SANS ALCOOL

Orangina/Fanta 25cl	3.90 €
Coca-cola 33cl	3.90 €
Tonic Thomas	
Henry 20cl	3.90 €
Jus de fruit Sautter 25cl	3.90 €
Elaborés en Alsace depuis 1988 (abricot, orange, pomme, raisin, tomate)	
Fuzetea	3.90 €
Sprite	3.90 €
Bière sans alcool	3.90 €
Perrier 33cl	3.90 €
Carola rouge 50cl	3.90 €
Carola verte 50cl	3.90 €
Carola bleue 50cl	3.90 €

VINS EN PICHET

Edelzwicker	
Pinot Blanc	
Riesling	
Pinot noir	
Bordeaux rouge	
Côtes du Rhône rouge	
Vin du mois	
25cl 10.00 €	50cl 20.00 €

DIGESTIFS

Les classiques 3cl	8.00 €
Marc de Gewürztraminer, Poire Williams, Quetsche, Framboise, Mirabelle	
Autres Régions 3cl	8.00 €
Cognac, Calvados, Armagnac	
Autres digestifs 3cl	8.00 €
Cointreau, Grand Marnier	
Get 27, Rhum ...	

BOISSONS CHAUDES

Heiße Getränke

Expresso	2.40 €	Expresso Lait	2.50 €
Double expresso	4.20 €	Double expresso Lait	4.40 €
Grand Café	3.20 €	Grand Café au Lait	3.90 €
Capuccino Lait	4.60 €	Café ou chocolat viennois	4.90 €
Chocolat chaud	3.90 €	Infusion – Thé	3.70 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Taxes comprises et service compris. La maison n'accepte pas les paiements par chèque

Ni tickets restaurant papier.

ENTRÉES

VORSPEISEN – STARTERS

Escargots à l'alsacienne

Schnecken

Snails

10.50 €

Soupe du moment

Hausgemachte Suppe

Homemade soup

9.50 €

Tarte à l'oignon

Hausgemachter Elsässer Zwiebelkuchen

Onion tart

10.90 €

Salade de chèvre chaud pané

Warmer Ziegenkäse auf Salat

Friedgoat Cheese on Salad

12.90 €

Salade Strasbourgeoise

Cervelas et Gruyère

Käse und Wurstsalat

Cheese and sausage salad

12.90 €

Salade de cervelas

Wurstsalat

Saveloy Salad

9.90 €

Assiette de crudités

Salatteller – Rohkostplatte

Assorted Salads

12.90 €

Salade verte

Grüner Salat

Green Salad

4.50 €

LES SUGGESTIONS DU MOMENT EMPFEHLUNGEN – SEASONAL SUGGESTIONS

Rognons de veau moutarde à l'ancienne Garniture au choix

Kalbsniere mit Senfsauce - Veal kidneys with mustardsauce

19.90 €

Boudins noirs aux deux pommes

Blutwurst – Black puddings

19.90 €

Munster coiffé avec sa salade verte

Kartoffelgratin mit munsterkäse und speck überbacken

Hot munster cheese on fried potatoes and diced bacon

18.90 €

Galettes de pommes de terre et sa salade verte

Kartoffelpuffer mit grüner Salat

Potatoe pancakes with green salad

15.50 €

Galettes de pommes de terre avec son Bibeleskas et truite fumée

Kartoffelpuffer mit geräucherte Forelle

Potatoe pancakes with smoked trout

18.50 €

Plats enfants

Für Kinder bis 12 Jahren

For children up to 12 years

Poulet pané avec Frites

Hähnchenwienerschnitzel mit Pommes Frites – Breaded chicken scallop with chips

11.50 €

Knacks frites

Knackwurst mit Pommes Frites- Sausages with chips

11.50 €

NOS SPECIALITES SPEZIALITÄTE DES HAUSES HOME MADE SPECIALITIES

Bouchée à la reine avec sa garniture

Königinpastete- Geflügel-Pastete Beilage nach Wahl
Chicken Vol-au Vent with side dish

18.90 €

Fleischkiechele sauce et garniture au choix

Meat Balls Beilage nach Wahl und Sauce nach Wahl sind inkludiert
Meat Balls with side dishes and sauce included

19.90 €

Jarret de porc à la bière sur choucroute

Schweinhaxe mit Sauerkraut
Knuckle of pork with sauerkraut

21.90 €

Choucroute alsacienne

Sauerkraut mit Wurst und Speck
Alsacian style Sauerkraut with sausages and bacon

18.90 €

Choucroute royale

Sauerkraut mit Wurst, Speck und Schweinhaxe
Sauerkraut with sausages, bacon and knuckle of pork

21.90 €

Poisson du moment

Fisch des Tages mit Beilage nach Wahl
Fisch of the day with side dish

23.90 €

Munster coiffé sur pommes de terre sautées avec lardons

Kartoffelgratin mit Munsterkäse und Speck überbacken
Hot munster cheese on fried potatoes with bacon

18.90 €

Camembert frit avec pommes de terre sautées et salade verte

Gebackener Camembert mit Bratkartoffeln und grüner Salat
Fried Camembert with fried potatoes and green salad

18.90 €

NOS VIANDES

FLEISCH- MEAT

Cordon bleu de veau

Gefülltes Kalbsschnitzel mit Käse und Schinken

Veal scallop stuffed with cheese and ham

25.90 €

Escalope de veau Viennoise

Kalbswienerschnitzel

Veal scallop

23.90 €

Entrecôte de boeuf 300g

Rindersteak

Sirloinsteak

26.90 €

Onglet de Bœuf Angus

Rindfleisch

Beef

24.70 €

Garniture et sauce au choix avec les viandes (incluses)
Beilage nach Wahl und Sauce nach Wahl sind inkludiert

Frites, pommes sautées, riz, légumes, spaetzle ou salade verte

Pommes Frites, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse, frische Spätzle oder grüner Salat

Fries, fried potatoes, rice, vegetable, spaetzle or green salad

Sauce crème, poivre vert, Munster

Sahnesauce, Pfeffersauce, Munstersauce

Cream sauce, Pepper sauce, Munstercheese sauce

Garniture supplémentaire 4.50 € Sauce supplémentaire 2.50 €

Portion de frites, légumes, pommes sautées, spaetzele ou riz 6.50 €

Sauce aux choix 3.50 €

**ORIGINE DE NOS VIANDES-VOIR TABLEAU OU AFFICHAGE DANS NOTRE
ETABLISSEMENT**

TARTES FLAMBÉES

FLAMMENKUCHEN

ALSATIAN PIZZA BASED PASTRY

ALSACIENNE - TRADITIONNELLE

Mit Speck, Zwiebel und Crème fraîche
With fresh cream, onion and bacon

11.90 €

GRATINEE

Mit Speck, Zwiebel, Käse und Crème fraîche
With fresh cream, cheese, onion and bacon

13.90 €

AU MUNSTER

Mit Speck, Zwiebel, Munster Käse und Crème fraîche
With fresh cream, onion, bacon and Munstercheese

13.90 €

FORESTIÈRE

Mit Speck, Zwiebel, Champignons und Crème fraîche
With fresh cream, onion, bacon and mushrooms

13.90 €

ALSACIENNE À L'AIL ET À LA CIBOULETTE

Mit Speck, Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch und Crème fraîche
with fresh cream, bacon, onion, garlic and chives

13.90 €

AU CHÈVRE

Mit Speck, Zwiebel, Ziegenkäse und Crème fraîche
With fresh cream, onion, bacon and goat cheese

13.90 €

À LA TRUITE

Mit Forelle, Zwiebel und Crème fraîche
With fresh cream trout and onion

13.90 €

VÉGÉTARIENNE

Vegetarischer Flammenkuchen mit Crème fraîche
With fresh cream and vegetables

13.90 €

Ingrédient supplémentaire - Extra ingrédient **2.00 €**

SALADE VERTE D'ACCOMPAGNEMENT - GRÜNER SALAT MIT FLAMMENKUCHEN
GREEN SALAD WITH 4.50 €

NOS DESSERTS

SÛSSPEISEN- DESSERT

Fondant au chocolat accompagné de sa boule de glace vanille

Schokofondant mit Vanilleeis

8.50 €

La tarte du Moment

Torte des Tages

6.50 €

La crème brûlée à la Vanille

Crème brûlée Vanille

7.50 €

Coupe de glace

Portion Eis

2.50 € la boule

(vanille, chocolat, café, pistache, fraise, framboise, melon et fruits de la passion)

Glace artisanale du Petit Glacier

La Dame Blanche

« Die weiße Dame » Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce und

Schlagsahne

8.50 €

Chocolat ou Café Liégeois

8.50 €

Sorbet arrosé

Sorbet mit Schnaps

8.50 €

Irish Coffee

8.50 €

Le café ou thé gourmand

Kaffee mit süßer Überraschung

8.50 €